JOYCREAM DARK

GELÉE JOYCREAM

Crème au goût de chocolat noir, de couleur foncée et à l'arôme prononcé de cacao. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits. Découvrez l'ensemble de l'assortiment Joycream disponible.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011065

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Soja

Lait

Cross-contaminations

Fruits

INFO

Claims
Sans gluten

Détails
Crème au goût de chocolat noir, de couleur foncée et à l'arôme prononcé de cacao. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits. Découvrez l'ensemble de l'assortiment Joycream disponible.

Description
crème au cacao maigre qui maintient une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination
Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use
JOYCREAM DARK est également idéale pour panacher les glaces.
Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM DARK maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour la préparation de cornets et de coupes. Pour cette application, JOYCREAM DARK joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.
AVERTISSEMENT: JOYCREAM DARK doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.