

# JOYCREAM BITTER

## VEGAN

GELATO JOYCREAM

Crema bitter con mandorle e nocciole. Senza derivati del latte. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.



### MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011702

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Frutta

Cross contaminazioni



Latte

### INFO

#### Claims

Senza glutine, Con il 19% di cacao magro

#### Dettagli

Crema bitter con mandorle e nocciole. Senza derivati del latte. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descrizione**

crema bitter al 19% di cacao magro con mandorle e nocciole in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer. PRODOTTO APPROVATO VEGANOK.

**Denominazione**

prodotto semilavorato per gelato.

**Modalità d'uso**

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM BITTER VEGAN mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

JOYCREAM BITTER VEGAN raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

JOYCREAM BITTER VEGAN è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: JOYCREAM BITTER VEGAN deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

IL PRODOTTO è CONFORME AL DISCIPLINARE VEGANOK.

L'UTILIZZO DI TALE MARCHIO è CONSENTITO REGISTRANDOSI GRATUITAMENTE E SOTTOSCRIVENDO IL DISCIPLINARE ETICO VEGANOK SUL SITO [WWW.VEGANOK.COM](http://WWW.VEGANOK.COM)



Extraordinary  
made simple.