

# JOYCREAM BLACK

GELATO JOYCREAM

Crema extra fondente al cacao magro. 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 01011556

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

## INFO

### Claims

Senza glutine, Con il 35% di cioccolato fondente

### Dettagli

Crema extra fondente al cacao magro. 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.

### Descrizione

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

crema scura al cacao magro in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

**Denominazione**

prodotto semilavorato per gelato.

**Modalità d'uso**

JOYCREAM BLACK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

Posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM BLACK mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM BLACK raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

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



Extraordinary  
made simple.