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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.