

# JOYCREAM DARK

GELATO JOYCREAM

Crema al gusto di cioccolato fondente, dal colore scuro ed aroma deciso di cacao. 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 01011065

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

## INFO

### Claims

Senza glutine

### Dettagli

Crema al gusto di cioccolato fondente, dal colore scuro ed aroma deciso di cacao. 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 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 DARK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

Posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM DARK 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 DARK raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

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



Extraordinary  
made simple.