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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.

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.