

# **JOYCREAM MILK AND COCOA**



Crema per variegati con latte intero e cacao magro per un gusto pieno e rotondo di cioccolato al latte, in grado di conquistare sia grandi che piccoli.

Studiata per mantenere un'ottima cremosità e spalmabilità anche a temperature negative.

Versatile, si può usare come:

- variegato su gelato e gelato soft, a strati per realizzare cremini gelato, come ripieno di stecchi o bicchierini realizzati con semifreddo o gelato
- ripieno morbido di torte, monoporzioni o mignon in pasticceria.
- copertura di torte gelato o semifreddi, aggiungendo il 20-30% di uno dei prodotti della gamma **Joycouverture**. Sono disponibili anche le varianti Joycream Dark e White, per una gamma completa di variegati al gusto di cioccolato.

#### Ti consigliamo questi abbinamenti con JoyCream Milk & Cocoa!

JOYPASTE WHITE CHOCOLATE

**JOYPASTE AMORENERO** 

**JOYPASTE BISCOTTO** 

**JOYPASTE VANIGLIA CARIBE** 

**JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE** 

JOYPASTE BANOFFEE

JOYPASTE CARAMEL

- Con latte intero e cacao magro
- Cremosa e spalmabile anche a -15°

#### **Dettagli prodotto**

COD 000788

#### Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina

Cross contaminazioni



latte scremato in polvere, lattosio, latte intero in polvere

É

Frutta

## Modalità d'uso



Copertura



Semifreddo



Farcitura



Variegatura



Gelato

### **Denominazione tecnica**

prodotto semilavorato per gelato.