



JOYCREAM MILK AND COCOA

GELATO

JOYCREAM

Crema per variegati con latte intero e cacao magro per un gusto pieno e roondo 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.
- Con latte intero e cacao magro
- Cremosa e spalmabile anche a -15°

Dettagli prodotto

COD 000788

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina



latte scremato in polvere, lattosio, latte intero in polvere

Cross contaminazioni



Frutta

Modalità d'uso



Copertura



Semifreddo



Farcitura



Variegatura



Gelato