

# CREMA DE ALEGRÍA OSCURA

GELATO JOYCREAM

Crema para untar con sabor a chocolate negro, de color intenso y fuerte aroma a cacao. Textura cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente incluso como relleno para postres refrigerados. Descubre toda la gama de productos Joycream.



## MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011065

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Frutos

## INFO

### Claims

Sin gluten

### Detalles

Crema con sabor a chocolate negro, de color oscuro y fuerte aroma a cacao. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descripción**

crema de cacao magro que logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

**Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

**Directions for use**

JOYCREAM DARK es ideal también para los veteados clásicos de helados.

Colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM DARK mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM DARK alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

ADVERTENCIA: JOYCREAM DARK debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary  
made simple.