

JOYCREAM FONCÉ

GELATO JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au chocolat noir, à la couleur intense et au puissant arôme de cacao. Texture crémeuse et facile à tartiner à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour les desserts frais. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011065

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Claims

Sans gluten

Détails

Crème au goût de chocolat noir, de couleur foncée et à l'arôme prononcé de cacao. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits. Découvrez l'ensemble de l'assortiment Joycream disponible.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

crème au cacao maigre qui maintient une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYCREAM DARK est également idéale pour panacher les glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM DARK maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour la préparation de cornets et de coupes. Pour cette application, JOYCREAM DARK joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT: JOYCREAM DARK doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.



Extraordinary
made simple.