

LAIT ET CACAO

JOYCREAM

GELATO JOYCREAM

Crème tourbillonnée au lait entier et au cacao allégé, au riche goût lacté qui ravira tout le monde.

Conçu pour conserver une excellente onctuosité et une facilité d'étalement même à des températures négatives.

Polyvalent, il peut être utilisé :

- pour varier les crèmes glacées et les glaces molles ou les superposer pour créer des Cremino
- en garniture pour gâteaux, bâtonnets de glace, portions individuelles ou mignons.
- comme couverture en ajoutant 20 à 30 % de l'un des produits de notre gamme Joycouverture.
- lait entier et cacao maigre en poudre
- un goût riche et doux



MODALITÀ D'USO



Covering



Filling



Ice cream



Semifreddo



Swirls

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010020

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Advantages

- Crémeuse et tartinable même à -15 °

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

- Avec du lait entier et du cacao maigre
- Goût complet et rond

Détails

Crème pour panachés au lait entier et au cacao maigre pour un goût plein et rond de chocolat au lait, capable de séduire petits et grands.

Conçue pour maintenir une excellente onctuosité et une tartinabilité même à des températures négatives.

Polyvalente : elle peut être utilisée comme

- panaché sur de la glace ou de la crème glacée molle, en couches pour faire des crèmes, comme garniture de bâtonnets ou de verres faits avec des parfaits ou de la crème glacée
- garniture molle de gâteaux, de portions uniques ou de mignonnettes en pâtisserie.
- garniture de gâteaux glacés ou parfaits, en ajoutant 20-30% de l'un des produits de la gamme [Joycouverture](#).

Description

crème au lait entier et 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 MILK & COCOA est également idéale pour panacher les glaces.

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



Extraordinary
made simple.