JOYCREAM DARK

GELATO JOYCREAM

Creme com sabor de chocolate amargo, de cor escura e aroma intenso de cacau. Com consistência cremosa e espalhável a uma temperatura de referência de -15°C. Também excelente como recheio para semifreddos. Descubra toda a variedade Joycream disponível.



MODALITÀ D'USO

Ice cream

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011065

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Soybeans

Milk

Cross-contaminations

Nuts

INFO

Claims
Sem glúten

Details
Creme com sabor de chocolate amargo, de cor escura e aroma intenso de cacau. Com consistência cremosa e espalhável a uma temperatura de referência de -15°C. Também excelente como recheio para semifreddos. Descubra toda a variedade Joycream disponível.

Descrizione
creme de cacau com baixo teor de gordura, capaz de manter uma consistência espalhável mesmo a uma temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

Denomination
produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use
JOYCREAM DARK também é ideal para a variação clássica de sorvetes.
Colocado em uma cuba no freezer a -15°C, o JOYCREAM DARK mantém uma textura cremosa e fácil de espalhar, ideal para ser adicionado ao sorvete durante a preparação de casquinhas e copinhos; para esta aplicação, o JOYCREAM DARK atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.
AVISO: JOYCREAM DARK deve ser cuidadosamente misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.