

JOYCREAM DARK

GELATO JOYCREAM

Creme para barrar com sabor a chocolate negro, de cor intensa e aroma forte a cacau. Textura cremosa e fácil de espalhar à temperatura de referência de -15 °C. Excelente também como recheio para sobremesas frias. Descubra toda a gama de produtos Joycream.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011065

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.