



## JOYCREAM CHOC 5

Crema al cacao magro e nocciole. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011564

CLAIM

Senza glutine

### MODALITÀ D'USO

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM CHOC mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

JOYCREAM CHOC raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

JOYCREAM CHOC è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: JOYCREAM CHOC deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

