



## JOYCREAM BLACK 5

Crema extra fondente al cacao magro. 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 01011556

### CLAIM

Senza glutine  
Con il 35% di cioccolato fondente

### MODALITÀ D'USO

JOYCREAM BLACK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.  
Posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM BLACK mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM BLACK raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.  
AVVERTENZA: JOYCREAM BLACK deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

