

# JOYCOUVERTURE

## CAPPUCCINO

GELATO JOYCOUVERTURE

Top quality gluten-free coating made from pure cappuccino flavoured white chocolate (63.5%). Being marked by a very low melting point (30°C), it guarantees the complete and perfect coating of frozen desserts and ice cream on stick. It also lends itself to the creation of a ?stracciatella-like? effect in ice cream.



### MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980153

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

### INFO

#### Details

Hochwertige Glasur auf Basis von reiner weißer Schokolade mit Cappuccino-Geschmack (63,5 %), glutenfrei. Sie zeichnet sich durch einen sehr niedrigen Schmelzpunkt (30 °C) aus und garantiert einen vollständigen und perfekten Überzug von Eis am Stiel und kann auch verwendet werden, um einen Stracciatella-Effekt in Eiscreme zu erzielen.

#### Beschreibung

Hochwertige Eisglasur auf Basis von weißer Schokolade mit Cappuccino-Geschmack.

#### Denomination

Glasur für Speiseeis. Halbfertigprodukt.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

Zum Schmelzen vorsichtig auf eine Temperatur von  
Temperatur von ca. 35°C schmelzen und sorgfältig umrühren.



**Extraordinary  
made simple.**