

JOYCOUVERTURE DARK

GELATO JOYCOUVERTURE

Gluten-free dark chocolate flavoured coating made from low-fat cocoa (12.5%). 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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010695

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Produkt auf Basis von Kokosöl und Magerkakao, mit der Farbe, dem Geschmack und dem Aroma von Schokolade, speziell zum Überziehen von Speiseeis.

Denomination

Schokoladenersatz zum Überziehen von Speiseeis. Halbfertigprodukt.

Directions for use



Extraordinary
made simple.

Zum Schmelzen vorsichtig auf eine Temperatur von
Temperatur von ca. 30 °C schmelzen und sorgfältig umrühren.



Extraordinary
made simple.