

# JOYCOUVERTURE

## FRAGOLA

GELATO JOYCOUVERTURE

Top quality gluten-free coating made from pure white chocolate (75%), with flavour and colour of strawberry. 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 01980154

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

### INFO

#### Beschreibung

Hochwertige Eisglasur auf Basis von weißer Schokolade mit Erdbeergeschmack und -farbe.

#### Denomination

Glasur für Speiseeis. Halbfertigprodukt.

#### Directions for use

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.