

JOYCOUVERTURE

GIANDUIOTTO

GELATO JOYCOUVERTURE

Top quality gluten-free coating made from pure gianduja chocolate (70%). 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 01980155

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Hochwertige Glasur auf Basis von reiner Gianduja-Schokolade (70 %), glutenfrei. Sie zeichnet sich durch einen sehr niedrigen Schmelzpunkt (30 °C) aus und garantiert einen vollständigen und perfekten Überzug von Eis am Stiel und Parfaits. Kann auch verwendet werden, um einen Stracciatella-Effekt in Eiscreme zu erzielen.



Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Hochwertige Eisglasur auf Basis von Vollmilchschokolade und Gianduja-Haselnüssen.

Denomination

Glasur für Speiseeis. Halbfertigprodukt.

Directions for use

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



Extraordinary
made simple.