

# JOYCOUVERTURE

## ARANCIA

GELÉE JOYCOUVERTURE

Enrobage sans gluten de qualité supérieure, composé de chocolat blanc pur (62 %), aromatisé à l'orange. Son point de fusion très bas (30 °C) garantit un enrobage parfait des desserts glacés et des crèmes glacées sur bâtonnet. Il permet également de créer un effet « stracciatella » dans les crèmes glacées.



### MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980148

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

### INFO

#### Détails

Couverture de qualité supérieure à base de chocolat blanc pur (62 %), au goût et à la couleur de l'orange, sans gluten. Caractérisé par un point de fusion très bas (30°C), elle garantit la couverture complète et parfaite des glaces sur les bâtonnets et les parfaits. Elle peut également être utilisée pour créer un effet stracciatella dans les glaces.

#### Description

couverture pour glaces de qualité supérieure à base de chocolat blanc au goût et à la couleur de l'orange.

#### Denomination

couverture pour glaces. Produit semi-fini.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

faire fondre en chauffant doucement à une température d'environ 35°C et remuer délicatement.



Extraordinary  
made simple.