JOYCOUVERTURE CHOC DARK 52%

GELÉE JOYCOUVERTURE

Enrobage sans gluten de qualité supérieure, à base de chocolat noir pur (52 %). 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

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 01011703

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

Soja

Cross-contaminations

Lait

Fruits

INFO

Description
nappage pour glaces à base de chocolat noir.

Denomination
nappage pour glaces. Produit semi-fini.

Directions for use
Faire fondre en réchauffant délicatement à la température d'environ 30-35°C et mélanger avec soin.