

# JOYCOUVERTURE CHOC

## NOIR 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

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011703

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.