

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

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

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.