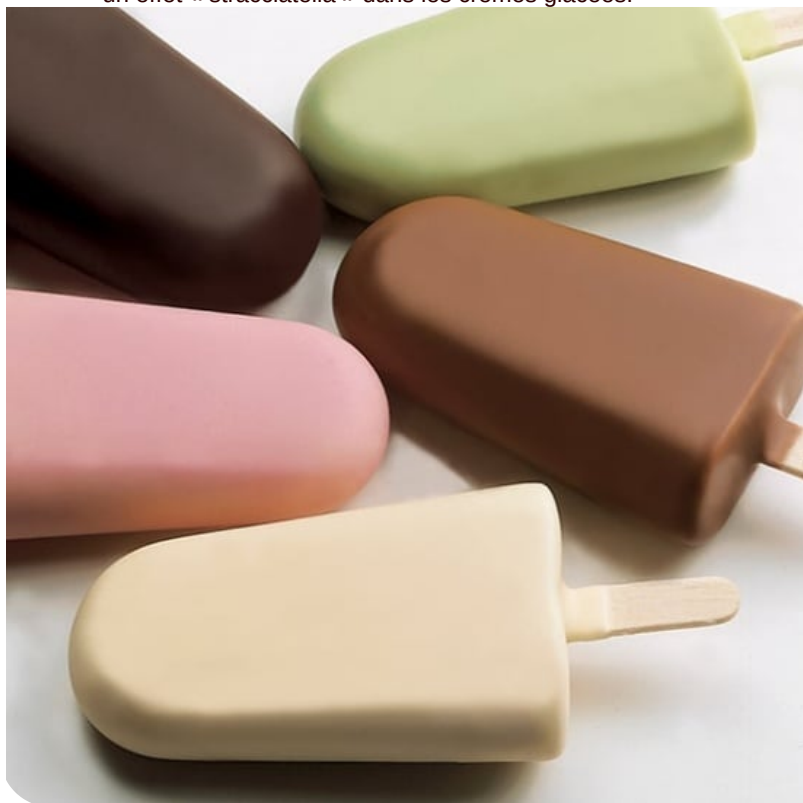


JOYCOUVERTURE DARK

GELÉE JOYCOUVERTURE

Enrobage sans gluten aromatisé au chocolat noir, à base de cacao maigre (12,5 %). 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 01010695

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Extraordinary
made simple.



Fruits

INFO

Description

produit à base d'huile de coco et cacao maigre en avant la couleur, le goût et le parfum de chocolat, idéal comme glaçage pour la couverture à bâtonnet dans la production des glaces comme les esquimaux et les cornets.

Denomination

Glaçage fondant pour glaces. Produit semi-fini.

Directions for use

fondre au bain-marie à 30°C en mélangeant avec soin.



Extraordinary
made simple.