JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK

GELÉE JOYCOUVERTURE

Enrobage sans gluten de qualité supérieure, composé de chocolat noir pur (75 %). 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 01010887

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

Soja

Cross-contaminations

Lait

Fruits

INFO

Description
couverture pour glaces à base de chocolat extra noir ayant un goût et une couleur intense.

Denomination
couverture pour glaces. Produit semi-fini.

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