JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

GELÉE JOYCOUVERTURE

Enrobage sans gluten de qualité supérieure, composé de pur chocolat au lait (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 01011268

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

Soja

Lait

Cross-contaminations

Fruits

INFO

Description
nappage pour glaces à base de chocolat au lait (75%).

Denomination
nappage pour glaces.

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