

# LAIT EXTRA CHOCOLAT

## JOYCOUVERTURE

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

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.