

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

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.