

JOYCOUVERTURE

GIANDUIOTTO

GELÉE JOYCOUVERTURE

Enrobage sans gluten de qualité supérieure, à base de chocolat gianduja pur (70 %). 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 01980155

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Détails

Couverture de qualité supérieure à base de chocolat gianduja pur (70 %), sans gluten. Caractérisée par un point de fusion très bas (30°C), elle garantit la couverture complète et parfaite des glaces sur les bâtonnets et les parfaits. Elle peut également être utilisée pour créer un effet stracciatella dans les glaces.

Description

couverture pour glaces de qualité supérieure à base de chocolat au lait et aux noisettes gianduja.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

couverture pour glaces. Produit semi-fini.

Directions for use

faire fondre en chauffant doucement à une température d'environ 35°C et remuer délicatement.



Extraordinary
made simple.