

ESSENCE DE COUVERTURE POUR CRÈME GLACÉE 58%

GELÉE CHOCOLATS DOMORI

ESSENCE Couverture pour Crème Glacée 58 % est une couverture de chocolat noir prête à l'emploi, spécialement conçue pour les glaces artisanales. Élaborée à partir d'un mélange de cacao aromatiques d'Afrique, elle offre un caractère cacaoté prononcé, préservant ainsi toute sa profondeur et sa rondeur aromatiques lors de son incorporation dans les crèmes glacées et les desserts glacés. Une couverture pensée pour garantir une texture onctueuse et un raffinement optimal en toutes circonstances. Profil cacaoté clair et aromatique, idéal pour la fabrication de gelatos italiens authentiques. Mélange de cacao africains.



MODALITÀ D'USO



Cioccolato



Copertura



Gelato



Steccati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01983367

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Description

cioccolato di copertura specifico per la ricopertura dei gelati.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

cioccolato fondente. Cacao: 58.6 % minimo. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana(Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).



Extraordinary
made simple.