



# JOYCOUVERTURE ARANCIA

**GELATO****JOYCOUVERTURE**

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato bianco (62%), al gusto e colore di arancia, senza glutine. Caratterizzata da un punto di fusione molto basso (30°C), garantisce la completa e perfetta copertura di gelati su stecchi e semifreddi. Può essere inoltre utilizzata per creare un effetto stracciatella nei gelati.

## Dettagli prodotto

COD 000734

## Allergeni/cross contaminazioni

## Allergeni

**lecitina di soia****latte intero e siero di latte in polvere**

## Cross contaminazioni

**Frutta**