



JOYCOUVERTURE CHOC DARK 52%

GELATO

JOYCOUVERTURE

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato fondente (52%), senza glutine. Caratterizzata da un punto di fusione molto basso (30°C), garantisce la completa e perfetta copertura di gelati su stecco e semifreddi. Può essere inoltre utilizzata per creare un effetto straciatella nei gelati.

Dettagli prodotto

COD 000736

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta