

## **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 stracciatella nei gelati.

## **Dettagli prodotto**

COD 000736

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia

Cross contaminazioni



Latte



**Frutta** 

## **Denominazione tecnica**

copertura per gelati. Prodotto semilavorato.