JOYCOUVERTURE DARK

GELATO JOYCOUVERTURE

Copertura al gusto e colore di cioccolato fondente, realizzata con cacao magro (12.5%), 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.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010695

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Cross contaminazioni

Latte

irca GROUP Extraordinary made simple.

Frutta

INFO

Descrizione
prodotto a base di olio di cocco e cacao magro, avente colore, gusto e profumo di cioccolato, specifico per la ricopertura di gelati.

Denominazione
surrogato di cioccolato per la ricopertura di gelati. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso
portare a fusione riscaldando delicatamente alla
temperatura di 30°C circa e rimescolare con cura.