



# 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.

## Dettagli prodotto

COD 000737

## Allergeni/cross contaminazioni

### Allergeni



lecitina id soia

### Cross contaminazioni



Latte



Frutta