

# 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 straciatella nei gelati.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010695

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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



Extraordinary  
made simple.