



# JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK

GELATO

JOYCOUVERTURE

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato fondente (75%), 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 000738

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta