

# 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 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 01010887

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

### INFO

#### Descrizione

copertura per gelati a base di cioccolato extra fondente di gusto e colore intenso.

#### Denominazione

copertura per gelati. Prodotto semilavorato.

#### Modalità d'uso

portare a fusione riscaldando delicatamente alla temperatura di 30-35°C circa e rimescolare con cura.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.