

# JOYCOUVERTURE EXTRA

## CHOC MILK

GELATO JOYCOUVERTURE

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato al latte (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.



### 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 01011268

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

### INFO

#### Descrizione

copertura per gelati a base di cioccolato al latte (75%).

#### Denominazione

copertura per gelati.

#### Modalità d'uso

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.