



JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

GELATO

JOYCOUVERTURE

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato bianco (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 000740

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte intero, siero di latte in polvere e burro vaccino anidro

Cross contaminazioni



Frutta