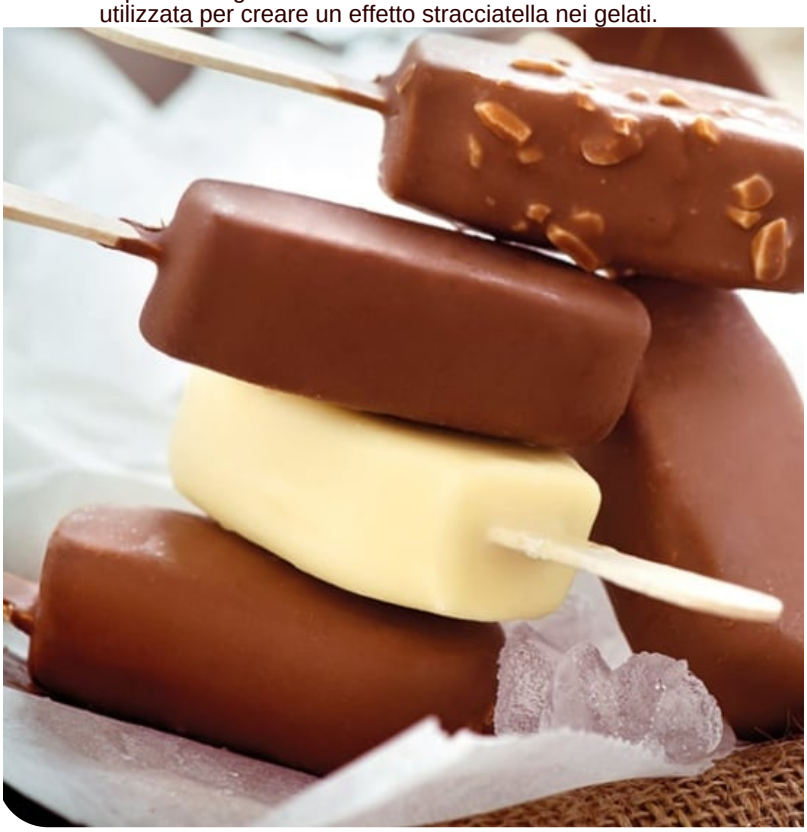
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

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.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010886

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Descrizione
copertura per gelati a base di cioccolato bianco (75%).

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.