

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

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 01010886

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.