JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO

GELATO JOYCOUVERTURE

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato gianduia (70%), 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 01980155

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli
Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato gianduia (70%), 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.

Descrizione
copertura per gelati di qualità superiore a base di cioccolato al latte e alle nocciole gianduia.

Denominazione
copertura per gelati. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso
portare a fusione riscaldando delicatamente alla temperatura di 35°C circa e rimescolare con cura.