



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.

Dettagli prodotto

COD 000742

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte intero e siero di latte in polvere



nocciole