

# JOYCOUVERTURE

## LIMONCELLO

GELATO JOYCOUVERTURE

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato bianco (62%), al gusto e colore di limoncello, 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 01980156

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

### INFO

#### Dettagli

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato bianco (62%), al gusto e colore di limoncello, 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 bianco al gusto e colore limoncello.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denominazione**

copertura per gelati. Prodotto semilavorato.

**Modalità d'uso**

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



Extraordinary  
made simple.