

## **JOYCOUVERTURE PISTACCHIO**



GELATO JOYCOUVERTURE

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato bianco al pistacchio (63.5%), 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 000744

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte intero e siero di latte in polvere



pistacchio

## **Denominazione tecnica**

copertura per gelati. Prodotto semilavorato.