



JOYCOUVERTURE WHITE

GELATO

JOYCOUVERTURE

Copertura al gusto di latte, realizzata con latte scremato in polvere (16%), 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 straciatella nei gelati.

Dettagli prodotto

COD 000745

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte scremato in polvere

Cross contaminazioni



Frutta