

# ESSENCE COPERTURA PER GELATO 58%

GELATO CIOCCOLATI DOMORI

ESSENCE Couverture for Ice Cream 58% è una copertura di cioccolato fondente pronta all'uso, sviluppata specificamente per applicazioni nel gelato. È realizzata con un blend di cacao aromatici dell'Africa ed Ecuador, con un profilo di cacao chiaro e definito, pensato per preservare profondità aromatica e rotondità anche a basse temperature. Una copertura concepita per garantire costanza ed eleganza in ogni applicazione. Profilo di cacao chiaro e aromatico, studiato per applicazioni di gelato. Miscela di cacao dell'Africa.



## MODALITÀ D'USO



Cioccolato



Copertura



Gelato



Steccati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01983367

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#). Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## INFO

### Descrizione

cioccolato di copertura specifico per la ricopertura dei gelati.

### Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 58.6 % minimo. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.