JOYCOUVERTURE DARK 5

Copertura al gusto e colore di cioccolato fondente, realizzata con cacao magro (12.5%), 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 01010695

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

portare a fusione riscaldando delicatamente alla temperatura di 30°C circa e rimescolare con cura.

DENOMINAZIONE TECNICA

surrogato di cioccolato per la ricopertura di gelati. Prodotto semilavorato.