JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO 2.5

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato gianduia (70%), 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 01980155

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

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

DENOMINAZIONE TECNICA

copertura per gelati. Prodotto semilavorato.