



## JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE 5

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato bianco (75%), 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 01010886

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

portare a fusione riscaldando delicatamente alla temperatura di 30-35°C circa e rimescolare con cura.

### DENOMINAZIONE TECNICA

copertura per gelati. Prodotto semilavorato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

