



JOYCOUVERTURE WHITE 5

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 stracciatella nei gelati.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011197

CLAIM

MODALITÀ D'USO

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

