



## 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

