

## **JOYCOUVERTURE ARANCIA 2.5**

Copertura di qualità superiore a base di puro cioccolato bianco (62%), al gusto e colore di arancia, 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 01980148

**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.

