

RED YOKA FONDENTE

66%

CHOCOLATE

DOMORI CHOCOLATES

Chocolate negro con una intensa textura a cacao, notas de sotobosque, madera y tabaco.

El cacao Red Yoka proviene de Nkog Ekogo, un pueblo situado al norte de Yaundé, la capital de Camerún.

Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00984

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Descripción

Dark chocolate couverture in pastilles - 66% - Camerun Origin - variety Forastero

Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 66 % min. According to Directive 2000/36/EC.

Directions for use

Temperatures:

melting 45-50°

crystallization 27-29°

work 30-32°

cooling 14-16° (without moisture)



Extraordinary
made simple.