

SUR DEL LAGO OSCURO

72%

CHOCOLATE DOMORI CHOCOLATES

Sur del Lago es una mezcla de cacaos Trinitario con un alto contenido de cacao de origen Criollo.

Su fermentación dura 4 días.

Propiedades organolépticas: Sabor persistente a cacao con notas de frutos secos, tostados y café.

Disponible en dos variantes: 100% y 72%.

Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00897

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 - 72% - Venezuela origin - variety Trinitario

Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 72 % min. According to Directive 2000/36/EC.

Directions for use

Temperatures:
melting 45-50°

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crystallization 27-29°
work 30-32°
cooling 14-16° (without moisture)



Extraordinary
made simple.