

ARRIBA OSCURO 62%

CHOCOLATE DOMORI CHOCOLATES

El cacao Nacional Fine di Aroma "Arriba" es suministrado por UNOCACE, una organización que agrupa a 24 asociaciones con 1.600 pequeños productores.

Propiedades organolépticas: sabor envolvente y cremoso con toques de fruta madura (plátano) y fruta deshidratada; fresco y persistente.

Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00817

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

Descrizione

dark chocolate couverture in pastilles - 62% - Ecuador origin - variety Nacional

Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 62 % 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.