

# OCUMARE CRIOLLO

## FONDENTE 72%

CHOCOLATE

DOMORI CHOCOLATES

Intensidad de cacao elevada, cremosidad realzada por notas de crema y miel; mayor persistencia.

### Acerca del criollo

¿Sabías que el cacao criollo es una variedad de cacao con dulzura y suavidad naturales, gracias a la ausencia de taninos, un elemento que produce amargor y astringencia? El criollo es un cacao fino muy raro que actualmente representa solo el 0,01 % de la producción mundial. Históricamente, era el cacao consumido por los mayas y los aztecas, pero su popularidad disminuyó debido a su bajo rendimiento. Gracias a la pasión y dedicación de Domori para salvar al criollo de la extinción, hoy puedes embarcarte en un viaje para descubrir aromas únicos y distintivos.

Cobertura de chocolate en pastillas



### MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP72OC

## 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 Criollo

### Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 72 % 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.