

ARRIBA NACIONAL

FONDENTE 64%

CHOCOLAT

DOMORI CHOCOLATES

Le Cacao Nazionale Fine di Aroma « Arriba » est fourni par UNOCACE, une organisation qui regroupe 24 associations avec 1 600 petits producteurs.

Propriétés organoleptiques : saveur enveloppante et crémeuse avec des notes de fruits mûrs (banane) et de fruits secs ; fraîche et persistant.

Chocolat de couverture en pastilles



MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00961

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).
No allergens declared for this product.

INFO

Description

dark chocolate couverture in pastilles - 64% - Ecuador origin - variety Nacional

Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 64 % 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.