

# SUR DEL LAGO DARK

## 72%

CHOCOLAT DOMORI CHOCOLATES

Sur del Lago est un mélange de cacaos Trinitario à forte teneur en cacao d'origine Criollo.

Sa fermentation dure 4 jours.

Propriétés organoleptiques : Saveur persistante de cacao avec des notes de noix, de torréfaction et de café.

Disponible en deux variantes : 100 % et 72 %.

Chocolat de couverture en pastilles



### MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00897

### 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 - 72% - Venezuela origin - variety Trinitario

#### Denomination

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

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Temperatures:

melting 45-50°

crystallization 27-29°

work 30-32°

cooling 14-16° (without moisture)



Extraordinary  
made simple.