ARRIBA FONCÉ 62%

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 00817

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