

CHUAO CRIOLLO

FONDENTE 75%

CHOCOLAT

DOMORI CHOCOLATES

Crèmeux et élégant, avec des notes de crème, de miel et de fruits secs, des touches toastées et de tabac ; persistance remarquable.

À propos de Criollo

Saviez-vous que le Criollo est une variété de cacao naturellement douce et onctueuse, grâce à l'absence de tanins, responsables d'amertume et d'astringence ? Ce cacao fin et très rare ne représente aujourd'hui que 0,01 % de la production mondiale. Autrefois consommé par les Mayas et les Aztèques, il a vu sa popularité décliner en raison de son faible rendement. Grâce à la passion et à l'engagement de Domori pour préserver le Criollo, vous pouvez désormais partir à la découverte de ses arômes uniques et distinctifs. Chocolat de couverture en pastilles



MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP75CH

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

Chocolat noir de couverture en pastilles - 75% - origine Venezuela - variété Criollo

Denomination

chocolat noir de couverture Cacao : 75 % minimum. Données légales calculées conformément à la législation européenne et italienne(Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et Décret législatif n°178 du 12 juin 2003).

Directions for use

Températures :

fusion 45-50 °C

cristallisation 27-29 °C

utilisation 30-32 °C

refroidissement 14-16 °C (sans humidité)



Extraordinary
made simple.