

OCUMARE CRIOLLO

FONDENTE 72%

CHOCOLAT

DOMORI CHOCOLATES

Intensité cacaotée élevée, onctuosité rehaussée par des notes de crème et de miel ; persistance accrue.

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 CP72OC

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 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.