

# CRIOLLO CANOABO

## FONCÉ 62%

CHOCOLAT DOMORI CHOCOLATES

Chocolat de couverture en pastilles



### MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP62CA

### 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% - Venezuela origin - variety Criollo

#### Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 62 % 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.