

# ARRIBA NACIONAL

## FONDENTE 64%

CHOCOLATE

CHOCOLATES DOMORI

O cacau Fine di Aroma "Arriba" da Cacao Nazionale é fornecido pela UNOCACE, uma organização que reúne 24 associações com 1.600 pequenos produtores. Propriedades organolépticas: sabor envolvente e cremoso com notas de frutas maduras (banana) e frutas secas; fresco e persistente.  
Cobertura de chocolate em pastilhas



### MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00961

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).  
No allergens declared for this product.

## INFO

### Descrizione

dark chocolate couverture in pastilles - 64% - Ecuador origin - variety Nacional

### Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 64 % 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.