

SUR DEL LAGO ESCURO

72%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Sur del Lago é uma mistura de cacaus Trinitario com alto teor de cacau Criollo.

Sua fermentação dura 4 dias.

Propriedades organolépticas: Sabor persistente de cacau com notas de nozes, torrado e café.

Disponível em duas variantes: 100% e 72%.

Cobertura de chocolate em pastilhas



MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00897

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 - 72% - Venezuela origin - variety Trinitario

Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 72 % min. According to Directive 2000/36/EC.

Directions for use

Temperatures:
melting 45-50°



Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.