

ARRIBA DARK 62%

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 00817

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 - 62% - Ecuador origin - variety Nacional

Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 62 % min. According to Directive 2000/36/EC.

Directions for use

Temperatures:
melting 45-50°

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.