

# CHUAO CRIOLLO

## FONDENTE 75%

CHOCOLATE

CHOCOLATES DOMORI

Cremoso e elegante, com notas de creme, mel e frutas secas, com toques tostados e tabaco; persistência elevada.

### Sobre Crioulo

Você sabia que o Criollo é um tipo de cacau com doçura e suavidade naturais, graças à ausência de taninos, um elemento que causa amargor e adstringência? O Criollo é um cacau fino e raro que representa apenas 0,01% da produção mundial de cacau atualmente. Historicamente, era o cacau consumido pelos maias e astecas, mas sua popularidade foi diminuindo devido ao baixo rendimento. Graças à paixão e dedicação da Domori em salvar o Criollo da extinção, você pode hoje embarcar em uma jornada de descoberta de aromas únicos e distintos.

Cobertura de chocolate em pastilhas



### MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP75CH

## 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

Cobertura de chocolate amargo em barras - 75% - Origem da Venezuela - Variedade Criollo

### Denomination

cobertura de chocolate amargo Cacau: 75% min. Dados legais calculados de acordo com a legislação europeia e italiana(Diretiva 2000/36/CE de 23 de junho de 2000 e Decreto Legislativo nº178 de 12 de junho de 2003).

### Directions for use

Temperaturas:

fusão 45-50°

cristalização 27-29°

uso 30-32°

resfriamento 14-16° (sem umidade)



Extraordinary  
made simple.