

OCUMARE CRIOLLO

FONDENTE 72%

CHOCOLATE

CHOCOLATES DOMORI

Intensidade elevada de cacau, cremosidade realçada por notas de creme e mel; 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



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP72OC

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 Criollo

Denomination

dark chocolate couverture Cocoa solids: 72 % 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.