

CRIOLLO CANOABO

ESCURO 62%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Cobertura de chocolate em pastilhas



MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP62CA

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% - Venezuela origin - variety Criollo

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.