

# ARRIBA NACIONAL DARK

## 72%

CHOCOLATE DOMORI CHOCOLATES

Enveloping and creamy flavour with hints of mature fruit (banana) and dried fruit; fresh and persistent. Chocolate couverture in pastilles



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00819

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

### INFO

#### Beschreibung

Cioccolato fondente di copertura in pastiglie - 72% - origine Ecuador - varietà Nacional

#### Denomination

cioccolato fondente di copertura Cacao: 72 % min. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

#### Directions for use



Extraordinary  
made simple.

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary  
made simple.