

SUR DEL LAGO DARK

72%

CHOCOLATE DOMORI CHOCOLATES

Sur del Lago is a blend of Trinitario cacaos with a high content of Criollo origin.

Its fermentation lasts 4 days.

Organoleptic properties: Persistent cacao flavour with notes of nuts, roasted and coffee.

Available in two variants: 100% and 72%.

Chocolate couverture in pastilles



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00897

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 Venezuela - varietà Trinitario

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary
made simple.