

SAMBIRANO COCOA

MASS 100%

CHOCOLATE DOMORI CHOCOLATES

Elevated and persistent cacao intensity with notes of red berries and a light acidity.
Chocolate couverture in pastilles



MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00841

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

Massa di cacao per copertura in pastiglie - 100% - origine Madagascar - varietà Trinitario

Denomination

Massa di cacao 100%

Directions for use

La temperatura suggerita per la fusione è 45-55°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.