

# ARRIBA NACIONAL DARK

## 56%

CHOCOLATE DOMORI CHOCOLATES

The Cacao Nazionale Fine di Aroma "Arriba" is supplied by UNOCACE, an organization that groups 24 associations with 1.600 small producers.

Organoleptic properties: 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 00816

## 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

Ciocolato fondente di copertura in pastiglie - 56% - origine Ecuador - varietà Nacional

### Denomination

cioccolato fondente di copertura Cacao: 56 % 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°

crystallization 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary  
made simple.