

# RED YOKA DARK 60%

CHOCOLATE

DOMORI CHOCOLATES

Dark chocolate with strong cacao intensity, notes of undergrowth, wood and tobacco.

Red Yoka is a cacao from Nkog Ekogo, a village in the north of Yaoundé, the capital of Cameroon.

Chocolate couverture in pastilles



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00993

## 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 - 60% - origine Camerun - varietà Forastero

### Denomination

cioccolato fondente di copertura Cacao: 60% minimo. 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.