

# DOMORI ESSENCE DARK

## 70%

CHOCOLATE DOMORI CHOCOLATES

Coating chocolate in drops with an intense cocoa expression, enriched by delicate floral and fruity notes, crafted from a blend of African and Ecuadorian cacao that reveals a round and harmonious profile, with elegant persistence and natural fragrance.



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981371

### 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

Zartbitterschokolade zum Überziehen als Drops – 70%

#### Denomination

Zartbitterschokolade zum Überziehen. Kakao: 70 % min. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Temperaturen:

Schmelzpunkt 45-50 °C

Kristallisation 27-29 °C

Verwendung 30-32°

Abkühlung 14-16° (ohne Feuchtigkeit)



Extraordinary  
made simple.