

# ESSENCE MILK

## CHOCOLATE 37%

CHOCOLATE DOMORI CHOCOLATES

Highly versatile chocolate with cacao from Ivory coast with a perfect balance between cacao and milk with delicate fruity notes (coconut); well balanced sweetness.

Made with a blend of cacao from Africa.



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981372

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

### INFO

#### Beschreibung

Vollmilkschokolade zum Überziehen als Drops – 37%

#### Denomination

Vollmilkschokolade zum Überziehen. Kakao: Mindestens 37%. 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

Temperaturen:

Schmelzpunkt 45°

Kristallisation 26-28 °C

Verwendung 28-30°

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Abkühlung 14-16° (ohne Feuchtigkeit)



Extraordinary  
made simple.