

# ARRIBA NACIONAL

## OSCURO 100%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

El cacao Nacional Fine di Aroma "Arriba" es suministrado por UNOCACE, una organización que agrupa a 24 asociaciones con 1.600 pequeños productores.

Propiedades organolépticas: sabor envolvente y cremoso con toques de fruta madura (plátano) y fruta deshidratada; fresco y persistente.

Cobertura de chocolate en pastillas



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00818

### 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

#### Descrizione

Massa di cacao per copertura in pastiglie - 100% - origine Ecuador - varietà Nacional

#### Denominazione

Massa di cacao 100%

#### Directions for use

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.