

SUR DEL LAGO OSCURO

72%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Sur del Lago es una mezcla de cacao Trinitario con un alto contenido de cacao de origen Criollo.

Su fermentación dura 4 días.

Propiedades organolépticas: Sabor persistente a cacao con notas de frutos secos, tostados y café.

Disponible en dos variantes: 100% y 72%.

Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00897

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

Ciocolato fondente di copertura in pastiglie - 72% - origine Venezuela - varietà Trinitario

Denomination

ciocolato fondente di copertura Cacao: 72 % 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary
made simple.