

SUR DEL LAGO OSCURO

100%

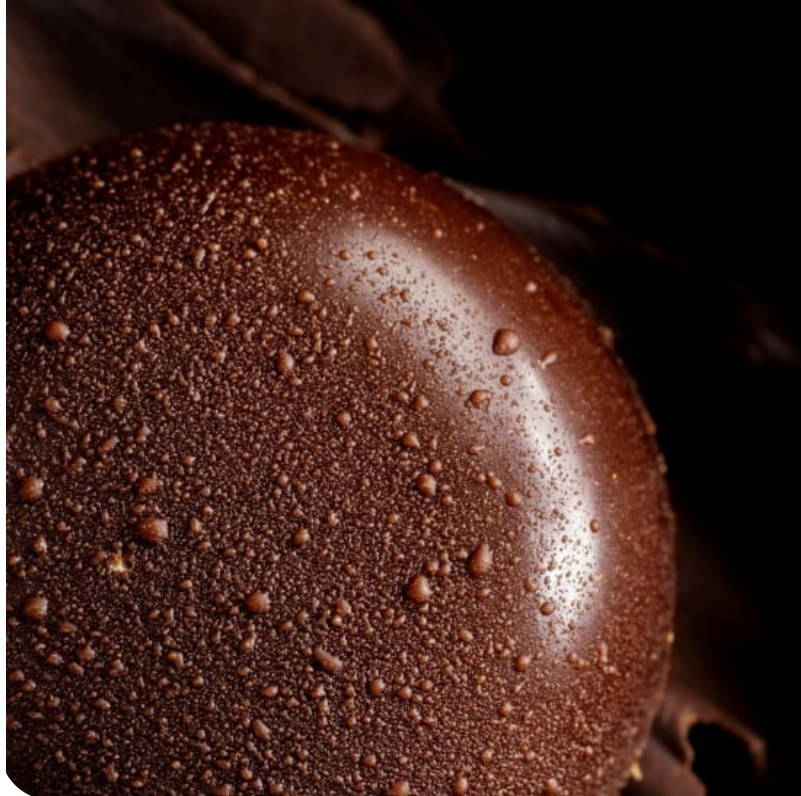
CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

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.

Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00812

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 Venezuela - varietà Trinitario

Denomination

Massa di cacao 100%

Directions for use

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.