

APURIMAC OSCURO

100%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Apurímac es un híbrido Trinitario creado en la década de 1990 como resultado de una doble hibridación de ICS95 con IMC67 y luego con Nacional.

La fermentación de este cacao dura 6 días.

Propiedades organolépticas: Sabor intenso a cacao, especiado y cremoso, con ligeras notas cítricas.

Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00885

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 Perù - 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.