

VIDAMÀ GANACHE DARK

68%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Elegante y redondo, con intensas notas de coco y frutos secos. Muy elegante y Sensación redonda en boca.
Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00944

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

Descripción

Ciocolato fondente di copertura in pastiglie - 68% - origine Costa d'Avorio - varietà Forastero

Denomination

ciocolato fondente di copertura Cacao: 68% 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.