

CRIOLLO CHUAO OSCURO

75%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Cremoso y elegante, con notas de crema, miel y frutos secos con toques tostados y tabaco; persistencia elevada.

Acerca del criollo

¿Sabías que el cacao criollo es una variedad de cacao con dulzura y suavidad naturales, gracias a la ausencia de taninos, un elemento que produce amargor y astringencia? El criollo es un cacao fino muy raro que actualmente representa solo el 0,01 % de la producción mundial. Históricamente, era el cacao consumido por los mayas y los aztecas, pero su popularidad disminuyó debido a su bajo rendimiento. Gracias a la pasión y dedicación de Domori para salvar al criollo de la extinción, hoy puedes embarcarte en un viaje para descubrir aromas únicos y distintivos.

Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP75CH

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

Chocolate negro de cobertura en pastillas - 75 % - origen Venezuela - variedad Criollo

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

chocolate negro de cobertura Cacao: 75 % mín. Datos legales calculados de conformidad con la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de 12 de junio de 2003).

Directions for use

Temperaturas:

fusión: 45-50 °C

cristalización: 27-29 °C

uso: 30-32 °C

enfriamiento: 14-16 °C (sin humedad)



Extraordinary
made simple.