

CRIOLLO OCUMARE

OSCURO 72%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Intensidad de cacao elevada, cremosidad realzada por notas de crema y miel; mayor persistencia.

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 CP72OC

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

Cioccolato fondente di copertura in pastiglie - 72% - origine Venezuela - varietà Criollo

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

cioccolato 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

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary
made simple.