

CANOABO CRIOLLO

OSCURO 62%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Cobertura de chocolate en pastillas



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP62CA

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

Ciocolate fondente di copertura in pastiglie - 62% - origine Venezuela - varietà Criollo

Denomination

ciocolate fondente di copertura Cacao: 62 % 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.