

# YOKA ROJO OSCURO 60%

CHOCOLATE

CHOCOLATES DOMORI

Chocolate negro con una intensa textura a cacao, notas de sotobosque, madera y tabaco.

El cacao Red Yoka proviene de Nkog Ekogo, un pueblo situado al norte de Yaundé, la capital de Camerún.

Cobertura de chocolate en pastillas



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00993

## 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

Ciocolato fondente di copertura in pastiglie - 60% - origine Camerun - varietà Forastero

### Denomination

ciocolato fondente di copertura Cacao: 60% minimo. 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.