

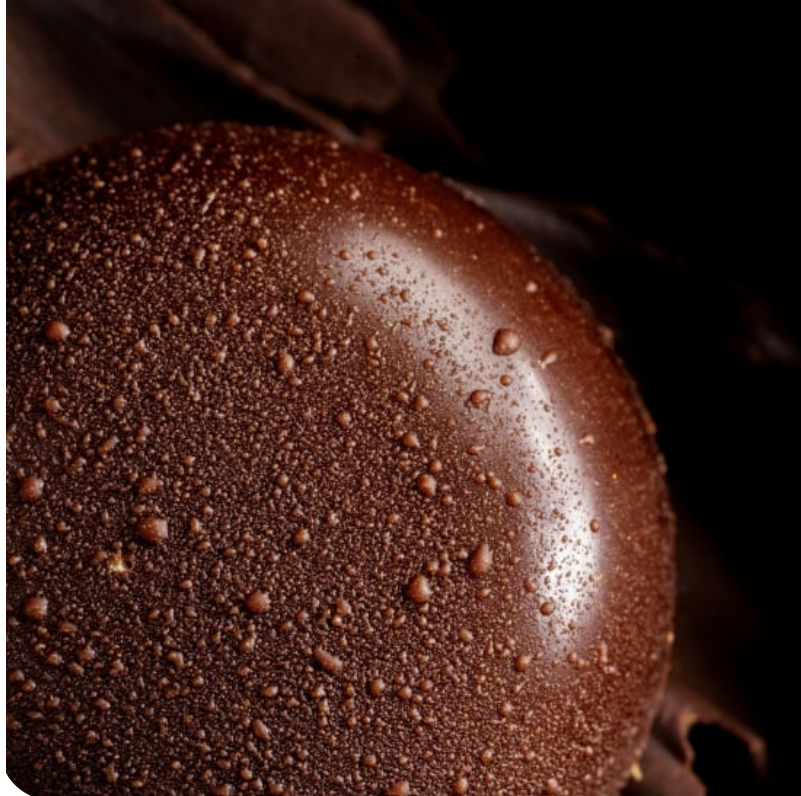
ROUGE YOKA FONCÉ 66%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Chocolat noir à la forte intensité de cacao, avec des notes de sous-bois, de bois et de tabac.

Le Red Yoka est un cacao originaire de Nkog Ekogo, un village situé au nord de Yaoundé, la capitale du Cameroun.

Chocolat de couverture en pastilles



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00984

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

Description

Ciocolato fondente di copertura in pastiglie - 66% - origine Camerun - varietà Forastero

Denomination

ciocolato fondente di copertura Cacao: 66% 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.