

# ARRIBA NACIONAL

## FONCÉ 100%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Le Cacao Nazionale Fine di Aroma « Arriba » est fourni par UNOCACE, une organisation qui regroupe 24 associations avec 1 600 petits producteurs.

Propriétés organoleptiques : saveur enveloppante et crémeuse avec des notes de fruits mûrs (banane) et de fruits secs ; fraîche et persistant.

Chocolat de couverture en pastilles



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00818

### 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

Massa di cacao per copertura in pastiglie - 100% - origine Ecuador - varietà Nacional

#### Denomination

Massa di cacao 100%

#### Directions for use

La temperatura suggerita per la fusione è 45-55°C

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.