

SUR DEL LAGO DARK

100%

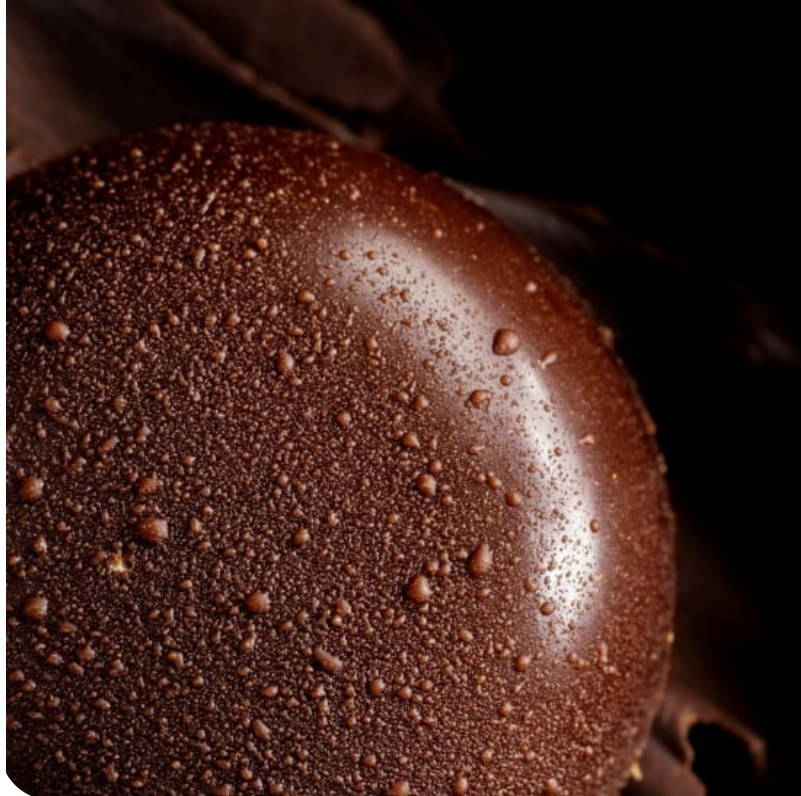
CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Sur del Lago est un mélange de cacaos Trinitario à forte teneur en cacao d'origine Criollo.

Sa fermentation dure 4 jours.

Propriétés organoleptiques : Saveur persistante de cacao avec des notes de noix, de torréfaction et de café.

Chocolat de couverture en pastilles



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00812

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 Venezuela - varietà Trinitario

Denomination

Massa di cacao 100%

Directions for use

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.