

MOROGORO TÉNÉBREUX

100%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Saveur de cacao ronde et persistante avec des notes de bois, de caramel et de miel.

Chocolat de couverture en pastilles



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00914

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 Tanzania - 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.