

APURIMAC FONCÉ 100%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Apurimac est un hybride Trinitario créé dans les années 1990 à la suite d'une double hybridation de l'ICS95 avec l'IMC67 puis avec le Nacional.

La fermentation de ce cacao dure 6 jours.

Propriétés organoleptiques : Saveur intense de cacao, épicée et crémeuse, légères notes d'agrumes.

Chocolat de couverture en pastilles



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00885

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 Perù - 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.