

# CHUAO CRIOLLO FONCÉ

## 75%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Crémeux et élégant, avec des notes de crème, de miel et de fruits secs, des touches toastées et de tabac ; persistance remarquable.

### À propos de Criollo

Saviez-vous que le Criollo est une variété de cacao naturellement douce et onctueuse, grâce à l'absence de tanins, responsables d'amertume et d'astringence ? Ce cacao fin et très rare ne représente aujourd'hui que 0,01 % de la production mondiale. Autrefois consommé par les Mayas et les Aztèques, il a vu sa popularité décliner en raison de son faible rendement. Grâce à la passion et à l'engagement de Domori pour préserver le Criollo, vous pouvez désormais partir à la découverte de ses arômes uniques et distinctifs.

Chocolat de couverture en pastilles



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP75CH

### 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

Chocolat noir de couverture en pastilles - 75% - origine Venezuela - variété Criollo

#### Denomination



Extraordinary  
made simple.

chocolat noir de couverture Cacao : 75 % minimum. Données légales calculées conformément à la législation européenne et italienne(Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et Décret législatif n°178 du 12 juin 2003).

**Directions for use**

Températures :

fusion 45-50 °C

crystallisation 27-29 °C

utilisation 30-32 °C

refroidissement 14-16 °C (sans humidité)



Extraordinary  
made simple.