

CRIOLLO OCUMARE DARK

72%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Intensité cacaotée élevée, onctuosité rehaussée par des notes de crème et de miel ; persistance accrue.

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 CP72OC

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

Ciocolato fondente di copertura in pastiglie - 72% - origine Venezuela - varietà Criollo

Denomination

ciocolato fondente di copertura Cacao: 72 % min. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

Temperature:

fusione 45-50°

crystallization 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary
made simple.