

CRIOLLO CANOABO

FONCÉ 62%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Chocolat de couverture en pastilles



MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP62CA

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 - 62% - origine Venezuela - varietà Criollo

Denomination

ciocolato fondente di copertura Cacao: 62 % 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).

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Temperature:

fusione 45-50°

crystallization 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary
made simple.