

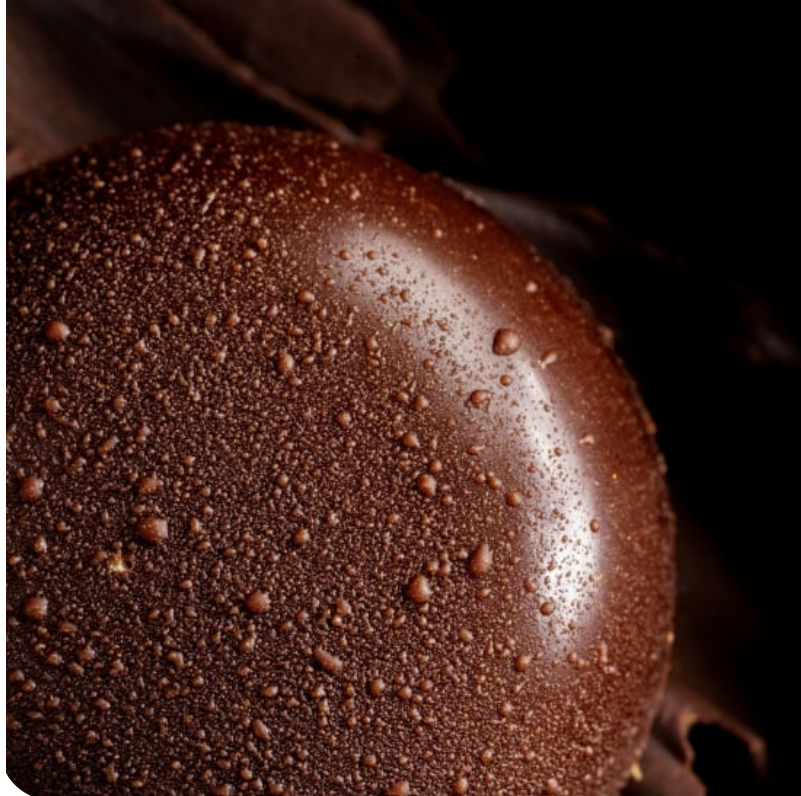
# ROUGE YOKA FONCÉ 70%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Chocolat noir à la forte intensité de cacao, avec des notes de sous-bois, de bois et de tabac.

Le Red Yoka est un cacao originaire de Nkog Ekogo, un village situé au nord de Yaoundé, la capitale du Cameroun.

Chocolat de couverture en pastilles



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00994

## 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 - 70% - origine Camerun - varietà Forastero

### Denomination

ciocolato fondente di copertura Cacao: 70% minimo. 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°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary  
made simple.