

CHOCOLAT NOIR

ESSENCE 56%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Un assemblage de cacaos d'Afrique et d'Équateur. Il offre une belle intensité de cacao, des notes sucrées de fruits secs et de fruits rouges, et une bonne persistance en bouche.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981353

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 - 56 %

Denomination

chocolat noir de couverture. Cacao : 56 % min. Conforme 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Températures :
fusion 45-50 °C
cristallisation 27-29 °C
utilisation 30-32 °C
refroidissement 14-16 °C (sans humidité)



Extraordinary
made simple.