RIO CARIBE FONDENTE

72%

CHOCOLAT CHOCOLATS DOMORI

Le cacao Rio Caribe 72 % provient de la côte est du Venezuela, près de la péninsule de Paria. C'est également de ce territoire qu'il tire son nom commercial historique, Carupano. Ce cacao est un hybride Trinitario et fait partie des cacaos historiques de Domori. Au sein de l'Hacienda San José, Domori a créé une zone de culture spécifique dédiée au Rio Caribe, conçue pour préserver et valoriser les hybrides de cacao locaux. Le Rio Caribe est au cœur même du patrimoine cacaoyer de Domori et représente un chapitre fondamental de l'histoire de la marque, étroitement lié aux années de travail et de recherche de Gianluca Franzoni au Venezuela. Son profil aromatique est distinctif et précis, marqué par des notes acidulées de fruits rouges, notamment de cassis, avec une légère amertume et une pointe d'astringence. L'expression du cacao est intense et persistante, révélant une identité forte et incomparable. Des notes acidulées et caractéristiques de groseilles, associées à un intense caractère cacaoté. Une légère amertume et une astringence subtile définissent son profil authentique. Un cacao vénézuélien historique, pilier du patrimoine Domori.



MODALITÀ D'USO

irca GROUP Extraordinary made simple.

 **Cioccolato**

 **Copertura**

 **Ganache**

 **Mousse**

 **Pralina**

 **Tavoletta**

 **Gelato**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01006

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
Cioccolato fondente di copertura in pastiglie - 72% - origine Venezuela - varietà Trinitario

Denomination
cioccolato 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).

Directions for use
Temperature:
fusione 45-50°
cristallizzazione 27-29°
utilizzo 30-32°
raffreddamento 14-16° (senza umidità)