

RED YOKA FONDENTE

66%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Cioccolato fondente con un'intensa forza di cacao, note di sottobosco, legno e tabacco.

Red Yoka è un cacao proveniente da Nkog Ekogo, un villaggio a nord di Yaoundé, la capitale del Camerun.

Cioccolato di copertura in pastiglie



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00984

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

Cioccolato fondente di copertura in pastiglie - 66% - origine Camerun - varietà Forastero

Denominazione

cioccolato fondente di copertura Cacao: 66% 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).

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary
made simple.