ARRIBA NACIONAL

MASSA DI CACAO 100%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Il Cacao Nazionale Fine di Aroma “Arriba” viene fornito da UNOCACE, un’organizzazione che raggruppa 24 associazioni con 1.600 piccoli produttori.
Caratteristiche organolettiche: avvolgente e cremoso, arricchito da sentori di frutta matura (banana) e frutta secca, con una fresca e lunga persistenza.
Cioccolato di copertura in pastiglie



MODALITÀ D'USO

- **Copertura**
- **Ganache**
- **Gelato**
- **Mousse**
- **Pralina**
- **Tavoletta**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00818

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
Massa di cacao per copertura in pastiglie - 100% - origine Ecuador - varietà Nacional

Denominazione
Massa di cacao 100%

Modalità d'uso
La temperatura suggerita per la fusione è 45-55°C