

# 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

### 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

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.