

# SUR DEL LAGO

## FONDENTE 72%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Sur del Lago è una miscela di cacao trinitario ricco di varietà Criollo.

La fermentazione di questo cacao dura 4 giorni.

Caratteristiche organolettiche: gusto persistente di cacao, arricchito da note di frutta secca, tostato e caffè.

Cioccolato di copertura in pastiglie



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00897

### 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 - 72% - origine Venezuela - varietà Trinitario

#### Denominazione

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).

#### 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.