

SUR DEL LAGO FONDENTE 72%



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

Dettagli prodotto

COD 000853