

SUR DEL LAGO FONDENTE 100%



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.

Disponibile in due versioni: 100% e 72%.

Cioccolato di copertura in pastiglie

Dettagli prodotto

COD 000854