

SUR DEL LAGO MASSA DI CACAO 100%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

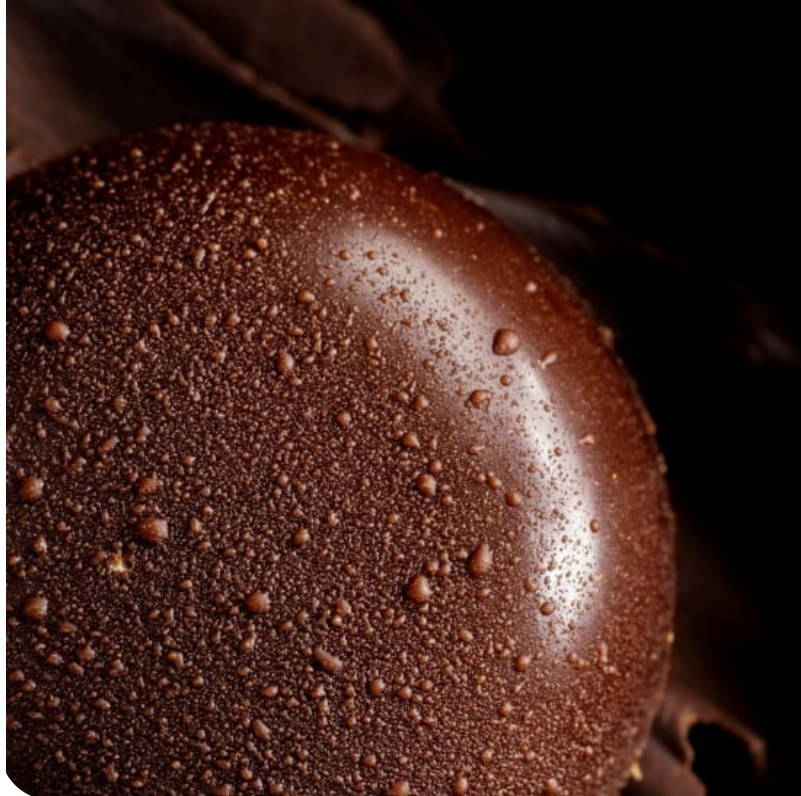
Sur del Lago è una miscela di cacao trinitario ricco di varietà Criollo.

La fermentazione di questo cacao dura 4 giorni.

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

Disponibile in due versioni: 100% e 72%.

Cioccolato di copertura in pastiglie



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00812

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 Venezuela - varietà Trinitario

Denominazione

Massa di cacao 100%

Modalità d'uso

La temperatura suggerita per la fusione è 45-55°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.