

# ARRIBA FONDENTE 62%

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 00817

## 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 - 62% - origine Ecuador - varietà Nacional

### Denominazione

cioccolato fondente di copertura Cacao: 62 % 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.