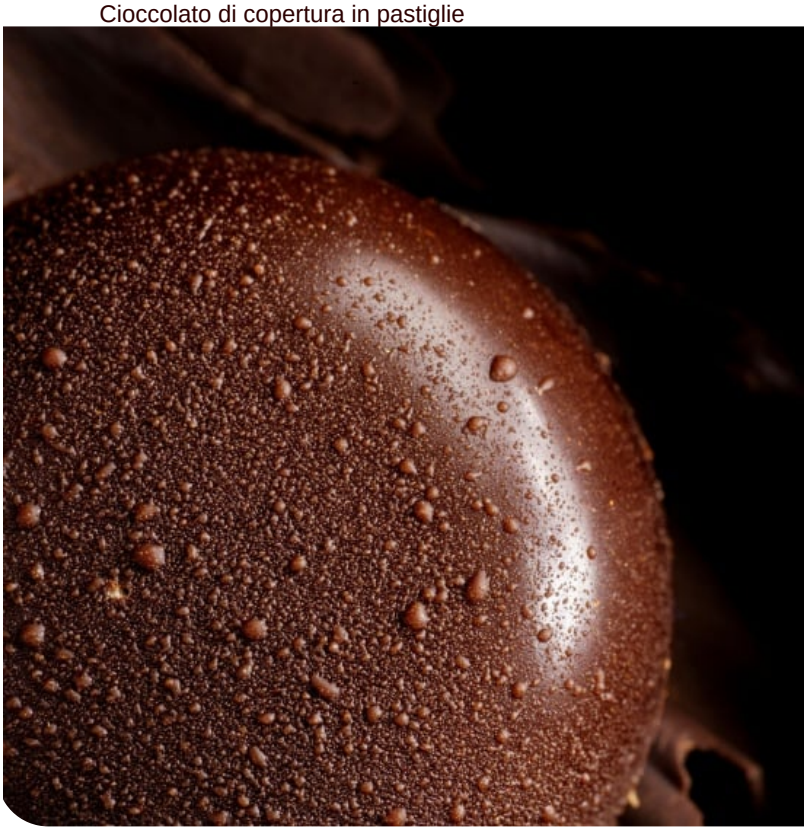
MOROGORO MASSA DI CACAO 100%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Sapore di cacao rotondo e persistente, con note legnose, di caramello e miele.
Cioccolato di copertura in pastiglie



MODALITÀ D'USO

- Copertura
- Ganache
- Gelato
- Mousse
- Pralina
- Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00914

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
Massa di cacao per copertura in pastiglie - 100% - origine Tanzania - varietà Trinitario

Denominazione
Massa di cacao 100%

Modalità d'uso
La temperatura suggerita per la fusione è 45-55°C