



# APURIMAC FONDENTE 100%

CIOCCOLATO

CIOCCOLATI DOMORI

L'Apurimac è un ibrido trinitario creato negli anni '90 come risultato di una doppia ibridazione, ICS95 con IMC67 e poi con Nacional. La fermentazione di questo cacao dura 6 giorni.

Caratteristiche organolettiche: sapore intenso di cacao, con una nota speziata e cremosa, arricchita da sottili sfumature agrumate.

Cioccolato di copertura in pastiglie

## Dettagli prodotto

COD 000860