

APURIMAC MASSA DI CACAO 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



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00885

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 Perù - 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.