

SAMBIRANO MASSA DI CACAO 100%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Intensità di cacao elevata e persistente, nota di frutti rossi e leggera acidità.

Cioccolato di copertura in pastiglie



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00841

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 Madagascar - 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.