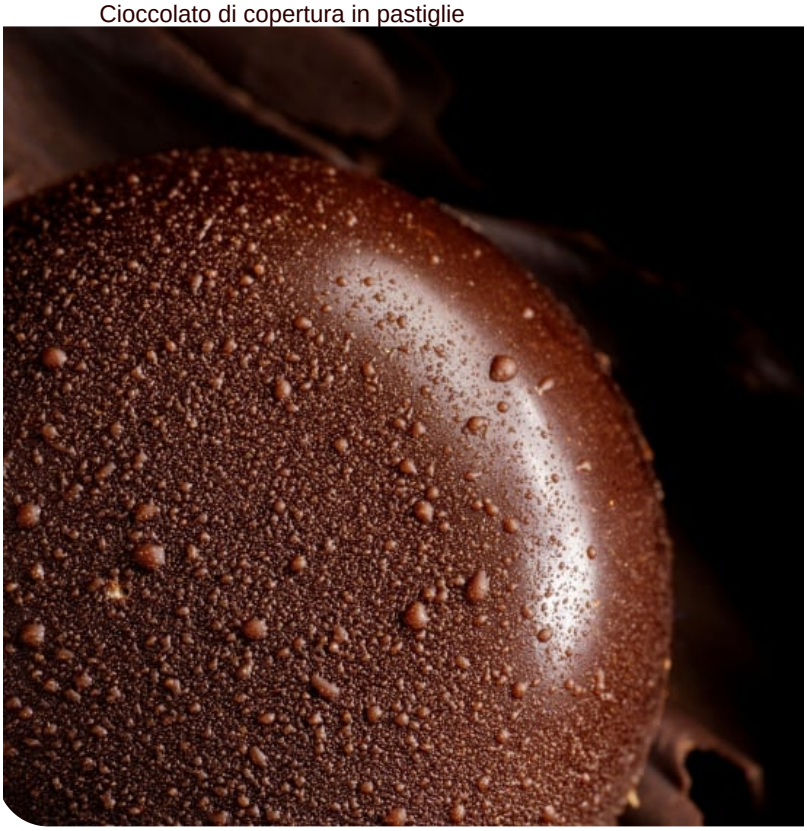
VIDAMÀ GANACHE FONDENTE 68%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Sfumature predominanti di cocco e frutta secca, con un gusto raffinato e una texture morbida e rotonda.
Cioccolato di copertura in pastiglie



MODALITÀ D'USO

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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00944

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
Cioccolato fondente di copertura in pastiglie - 68% - origine Costa d'Avorio - varietà Forastero

Denominazione
cioccolato fondente di copertura Cacao: 68% 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
Temperature:
fusione 45-50°
cristallizzazione 27-29°
utilizzo 30-32°
raffreddamento 14-16° (senza umidità)