



CRIOLLO CHUAO FONDENTE 75%

CIOCCOLATO

CIOCCOLATI DOMORI

Cremoso ed elegante con note di panna, miele e frutta secca con sentori di tostato, tabacco; persistenza elevata.

Il Cacao Criollo

Lo sapevi che il Criollo è una tipologia di cacao caratterizzata da una naturale cremosità e dolcezza, grazie all'assenza di tannino, un elemento che porta all'amarezza e all'astringenza. Il Criollo è un cacao pregiato e molto raro, che oggi rappresenta solo lo 0,01% della produzione mondiale di cacao.

Storicamente, era il cacao consumato da Maya e Aztechi, ma è stato progressivamente abbandonato a causa della sua bassa resa.

Grazie alla passione e alla dedizione di Domori nel salvare il Criollo dall'estinzione, oggi è possibile intraprendere un viaggio alla scoperta di aromi unici e distintivi.

Cioccolato di copertura in pastiglie

Dettagli prodotto

COD 000864

Allergeni/cross contaminazioni

Modalità d'uso



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta