

# ARRIBA NACIONAL

## FONDENTE 56%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Il Cacao Nazionale Fine di Aroma "Arriba" viene fornito da UNOCACE, un'organizzazione che raggruppa 24 associazioni con 1.600 piccoli produttori.

Caratteristiche organolettiche: avvolgente e cremoso, arricchito da sentori di frutta matura (banana) e frutta secca, con una fresca e lunga persistenza.

Cioccolato di copertura in pastiglie



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00816

### 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

Cioccolato fondente di copertura in pastiglie - 56% - origine Ecuador - varietà Nacional

#### Denominazione

cioccolato fondente di copertura Cacao: 56 % 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



Extraordinary  
made simple.

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary  
made simple.