# 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

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 - 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**
Temperature:
fusione 45-50°
cristallizzazione 27-29°
utilizzo 30-32°
raffreddamento 14-16° (senza umidità)