OCUMARE CRIOLLO FONDENTE 72%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Intensità di cacao elevata, cremosità esaltata dalla nota di panna e miele, elevata persistenza.

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



MODALITÀ D'USO

irca GROUP
Extraordinary made simple.

 **Copertura**

 **Ganache**

 **Gelato**

 **Mousse**

 **Pralina**

 **Tavoletta**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP72OC

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 - 72% - origine Venezuela - varietà Criollo

Denominazione
cioccolato fondente di copertura Cacao: 72 % 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)