

CRIOLLO OCUMARE

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



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP72OC

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 - 72% - origine Venezuela - varietà Criollo

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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)



Extraordinary
made simple.