

CANOABO CRIOLLO

FONDENTE 62%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI



Cioccolato di copertura in pastiglie

MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto CP62CA

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 - 62% - origine Venezuela - varietà Criollo

Denominazione

cioccolato fondente di copertura Cacao: 62 % 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.