

# CRIOLLO CANOABO

## FONDENTE 62%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Cioccolato di copertura in pastiglie



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



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.