

# RED YOKA FONDENTE

## 60%

**CIOCCOLATO** CIOCCOLATI DOMORI

Cioccolato fondente con un'intensa forza di cacao, note di sottobosco, legno e tabacco.

Red Yoka è un cacao proveniente da Nkog Ekogo, un villaggio a nord di Yaoundé, la capitale del Camerun.

Cioccolato di copertura in pastiglie



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00993

### 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 - 60% - origine Camerun - varietà Forastero

#### Denominazione

cioccolato fondente di copertura Cacao: 60% minimo. 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary  
made simple.