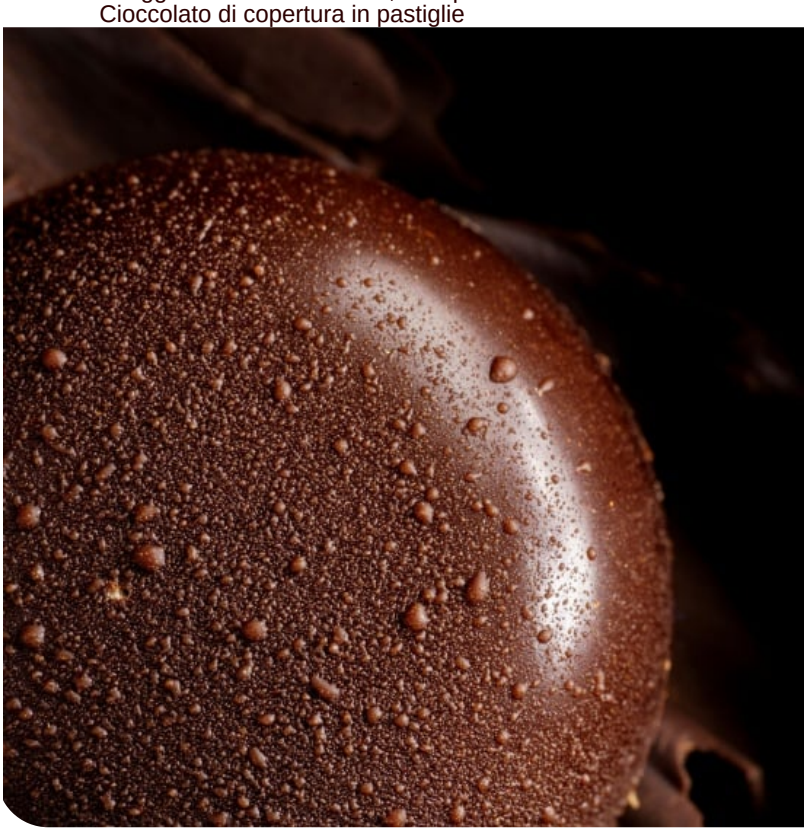
RED YOKA FONDENTE

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 - 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
Temperature:
fusione 45-50°
cristallizzazione 27-29°
utilizzo 30-32°
raffreddamento 14-16° (senza umidità)