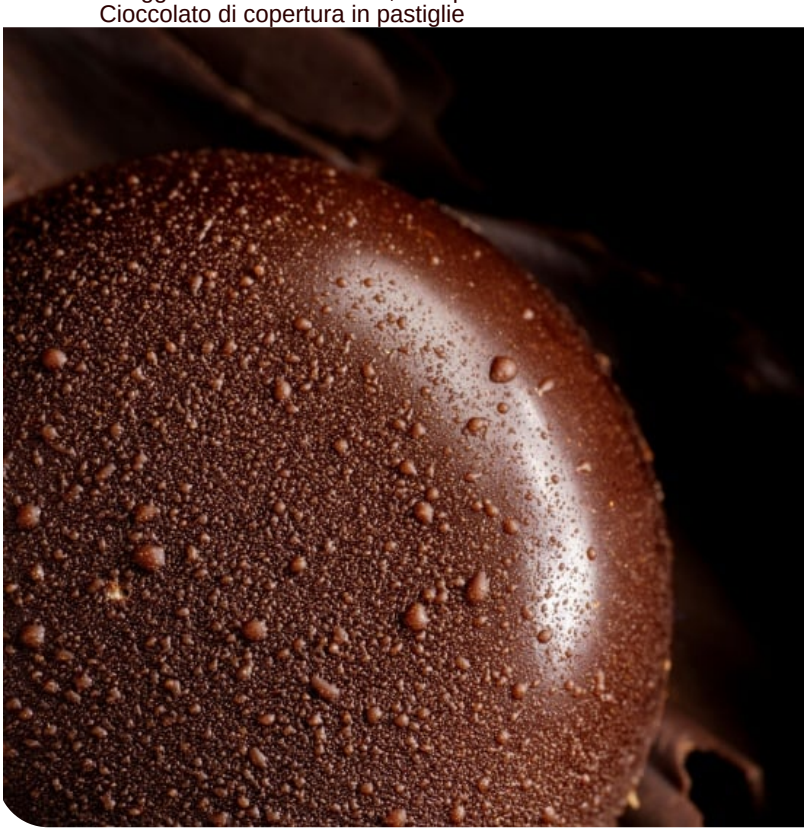
RED YOKA MASSA DI CACAO 100%

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 00990

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
Massa di cacao per copertura in pastiglie - 100% - origine Camerun - varietà Forastero

Denominazione
Massa di cacao 100%

Modalità d'uso
La temperatura suggerita per la fusione è 45-55°C