

ARISTIDE MASSA DI CACAO 100%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Cioccolato da copertura fondente.
Cioccolato di copertura in pastiglie



MODALITÀ D'USO



Copertura



Mousse



Ganache



Pralina



Gelato



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01001

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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.