

ESSENCE CIOCCOLATO

FONDENTE 56%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Miscela di cacao dell'Africa e dell'Ecuador. Con una buona intensità di cacao e note dolci fruttate e di frutta secca, di buona persistenza.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981353

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 - 56%

Denominazione

cioccolato fondente di copertura. Cacao: 56 % min. Conforme 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.