

# AUREA CAMEL ORO

CIOCCOLATO

CIOCCOLATI DOMORI

AUREA Caramel Oro nasce dalla tradizione italiana e si sviluppa attraverso equilibrio e calore. La dolcezza del caramello si unisce alle note tostate di latte e vaniglia, dando vita a un profilo di cioccolato morbido e coerente. Il gusto è rotondo e ben definito, con una ricchezza di caramello sostenuta da delicate sfumature tostate di latte. Una creazione dall'identità aromatica chiara, pensata per offrire armonia e profondità.

Dolcezza del caramello bilanciata da note tostate di latte e vaniglia. Profilo gustativo rotondo e ben definito. Interpretazione raffinata della tradizione italiana.



## MODALITÀ D'USO



Cioccolato



Mousse



Gelato



Copertura



Pralina



Ganache



Tavoletta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01983745

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

## INFO

### Descrizione

cioccolato bianco di copertura al caramello in pastiglie.

### Denominazione

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

cioccolato bianco di copertura al caramello. 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**

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.



Extraordinary  
made simple.