



MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% 10

Cioccolato fondente monorigine con il 75% di rinomato cacao originario della Repubblica Dominicana. In questo paradiso tropicale, un singolare microclima crea l'ecosistema ideale per la coltivazione di quelle che sono oggi annoverate tra le più pregiate varietà di fave di cacao. Questo fondente si contraddistingue per l'intenso e persistente gusto di cacao amaro, accompagnato da caratteristiche note aromatiche dai sentori di liquirizia e caffè. Consigliato l'abbinamento ad ingredienti dal gusto dolce o dalla spiccata acidità. Nella gamma dei monorigine Minuetto disponibili fondenti delle origini Madagascar ed Equador e il Latte Santo Domingo. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio, Reno Concerto e Sinfonia.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011768

CLAIM

Cacao 75% Privo di aromi aggiunti

MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione alla temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 30-32°C.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato fondente di copertura. Cacao: 75% min. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

