



MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% 10

Cioccolato fondente monorigine con il 70% di cacao Ecuadoriano. Questo cioccolato si caratterizza per il gusto robusto e armonico, caratterizzato da note speziate e tostate con sfumature aromatiche legnose. La perfetta fluidità ed il gusto intenso ma equilibrato lo rendono perfetto per le ricette più particolari. Nella gamma dei monorigine Minuetto disponibili fondenti delle origini Santo Domingo e Madagascar e il Latte Santo Domingo. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio, Reno Concerto e Sinfonia.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011772

CLAIM

Cacao 70% 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 extra fondente. Cacao: 70% 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

