



PASTA CACAO TIPO HRA 4

Pasta di cacao naturale in gocce (54% burro di cacao) ottenuta da miscele di fave accuratamente selezionate. Organoletticamente esprime tutta la morbidezza e rotondità del cacao tipico del Ghana, l'intensità del Costa d'Avorio ed il particolare accento speziato classico del Venezuela. Trova applicazioni in pasticceria, cioccolateria e gelateria amplificando notevolmente l'intensità del gusto cioccolato nelle ricette e aumentandone la forza al palato.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01990522

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

la temperatura suggerita per la fusione del prodotto è di 45-55°C.

DENOMINAZIONE TECNICA