



MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% 10

Cioccolato al latte monorigine con il 38% di cacao proveniente dalle coltivazioni 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 cioccolato al latte dal gusto non convenzionale si caratterizza per un corposo aroma di cacao avvolto da un pieno ed equilibrato gusto di latte. Questa armonia è arricchita da spiccate note aromatiche che ricordano il caramello e la frutta secca. Nella gamma dei monorigine Minuetto disponibili anche fondenti di diverse origini. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio, Reno Concerto e Sinfonia.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011774

CLAIM

Cacao 38% Privo di aromi aggiunti

MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato al latte Cacao: 38 % 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

