



Proudly Swiss since 1931



Couvertures

- Cacao fait entièrement à partir de fèves du Venezuela
- Arôme intense de cacao avec une touche de moka et une délicate amertume

Dark Venezuela 70%



Applications

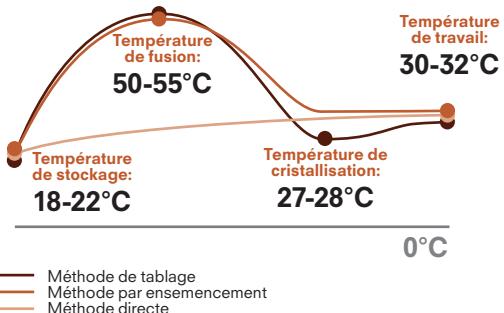
- Intérieur
- Mousse
- Ganache
- Moulage
- Glacer
- Enrobage
- Tremper
- Dragéifier

Unité	Numéro d'article	Forme	Palette Euro	Palette d'outre-mer
5 x 1.5kg sac	CHD-P103VEN-E6-Z71	Gouttes	540kg	300kg

Ingédients	Viscosité	Durée de conservation
Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, vanille naturelle en poudre.	Moyenne	24 mois



Courbe de température

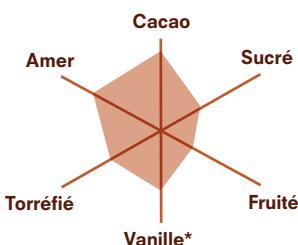


Composition



* Spécification se référant à la définition légale d'un chocolat de couverture noir

Profil gustatif



* Vanille naturelle

Certifications

