

CIOCCOLATO DELLO CHEF - 72% CRU FONDENTE



CODICE	94211
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	500 g

Blend fondente al 72 % di pregiati cacao aromatici dedicato agli Chef

DESCRIZIONE	Cru Xoconusco: Criollo Messicano 72% cacao
ASPETTO	Si presenta con la classica forma a tavoletta
SAPORE	Cioccolato dal grande spettro aromatico, morbido e vellutato, di lunga persistenza e ottima intensità
PRODUTTORE	F.lli Gardini - Forlì (FC)
CURIOSITÀ	I Blend sono ottenuti attraverso un processo di miscelazione delle varietà più pregiate di cacao; i Cru sono invece ricavati da specifiche fave di cacao, provenienti da piantagioni particolarmente vocate a una produzione di eccellenza
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Cru 72% è ideale sia nella preparazione di dolci sia in cucina, abbinato a carni in genere oppure a formaggi da taglio morbidi