

# CIOCCOLATO DELLO CHEF BLEND FONDENTE 62% CACAO AL SALE DOLCE DI CERVIA



<b>CODICE</b>	94212
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	500 g

Blend fondente al 62 % di pregiati cacao, arricchito con sale marino

<b>DESCRIZIONE</b>	Miscela di pregiati cacao aromatici: Ecuador (Calceta), Santo Domingo (Los Vazquez), Sao Tomè lavorata con cristalli di sale dolce di Cervia
<b>ASPETTO</b>	Si presenta con la classica forma della tavoletta di cioccolato
<b>SAPORE</b>	Cioccolato leggermente aromatico, equilibrato e morbido. La nota sapida lo rende piacevole al gusto
<b>PRODUTTORE</b>	F.lli Gardini - Forlì (FC)
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale in cucina abbinato a pesce in genere, a scaglie in fresche insalate oppure grattugiato su formaggi da taglio morbido