Data di creazione: 27/07/2024

GOCCE DI CIOCCOLATO 62% CACAO

CODICE	94228
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	1,5 kg

Versione in gocce del Cioccolato dello Chef 62%,ideale per dolci e ganache

DESCRIZIONE	Miscela di pregiati cacao aromatici: Equador (Calceta), Santo Domingo (Los Vazquez), Sao Tomè
ASPETTO	Si presenta in gocce di piccola dimensione, pratiche da pesare e da sciogliere
SAPORE	Cioccolato con piacevole nota acida, sentori di frutta secca, leggero gusto amarognolo, notevole l'intensità e la persistenza
PRODUTTORE	F.lli Gardini - Forlì (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il nome scelto da Fabio e Manuele Gardini, L'Artigiano, è già esplicativo del perché abbiamo scelto di lavorare con loro. L'avventura dei due fratelli nel mondo del cioccolato iniziò nel 1987, in un piccolo laboratorio di Forlì. Per loro, la produzione artigianale è un valore assoluto: nessuna linea automatica di produzione e massima attenzione a ogni dettaglio, dalla selezione del cacao, alla lavorazione del cioccolato in purezza, con spezie e prodotti del territorio, fino al confezionamento manuale. Una scelta che ha premiato l'azienda e l'ha portata ad affermarsi come una delle cioccolaterie artigianali più conosciute e apprezzate
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. E' un cioccolato caratterizzato da un'elevata percentuale di burro di cacao (38%) che si scioglie facilmente ed è molto facile da temperare
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfette per l'utilizzo in pasticceria, ad esempio in una ganache o una mousse, per glassare cicocolatini e dolci

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.