



# VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



## Oriado



### VALRHONA Oriado mørk 60%, 3 kg

Oriado mørk 60% er en økologisk Grand Cru Valrhona chokolade. Lavet på et unikt blend af økologiske kakaobønner fra 2 linjer af kakaotræer fra henholdsvis Peru og Den Dominikanske Republik. Øen Santo Domingo (Den Dominikanske Republik) er verdensberømt for sin frugtbare jord. Kakaotræerne fra Piura-regionen i Peru vokser i en tør tropisk zone, og selvom de har brug for et meget fugtigt klima, så vokser de i denne "kakaooase" takket være et usædvanligt system af vandingskanaler.

Smagsprofilen karakteriseres ved at være sødlig, mørk og afbalance-ret med blide noter af vanilje og hint af kokos. Det siges fra Valrhona, at smagen i Oriado inviterer dig til at tage en siesta på det varme sand, mens solen kærtegner din hud. Alene af den grund anbefaler vi den i CBP.

Varenr.	Kakaotørstof	Ingredienser	Coating	Støbning	Barer	Mousse og ganache	Is og sorbet	Holdbarhed
32764	60%	Sukker 39% Fedt 39%	●	●	●	●	●	18 mdr.

● Anbefalet applikation   ● Ideel applikation