

Domori

Formato professionale e in tavoletta

Pensato per pasticciere e chef, il formato professionale di pastiglie di cioccolato fondente **Domori Apurimac** unisce praticità e qualità. Ottenuto da cacao coltivato nella valle omonima nel sud del Perù, nasce da un ibrido di cacao trinitario creato negli anni '90, frutto di una doppia selezione genetica. La fermentazione di sei giorni ne esalta le caratteristiche organolettiche, donando un profilo aromatico intenso: note di cacao si fondono a sfumature speziate e cremose, con un elegante tocco agrumato. Versatile e performante, Apurimac 72% è ideale per ganache, mousse, gelati e decorazioni, ed è disponibile anche nella versione 100% per esaltare la purezza del cacao.



La qualità dei cioccolati dell'azienda con sede a Nono, To, è stata confermata anche dal 23° **Premio Tavoletta d'Oro**, indetto da La Compagnia del Cioccolato: Domori ha ottenuto il primo premio nella categoria Monorigine, con la tavoletta **Criollo Chuao 70%**. Il Chuao è una tra le varietà più raffinate di Criollo, di cui l'azienda è coltivatore diretto nelle piantagioni in Venezuela ed Ecuador, che si distingue per le note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey, con una leggera acidità, grande dolcezza e rotondità.

domori.com