

Cioccolato fondente MATSIRO IL CIOCCOLATO ESCLUSIVO PER CREAZIONI INCOMPARABILI!

CIOCCOLATO RARO

Origine unica

Matsiro nasce dalla passione per l'eccellenza e dalla volontà di valorizzare un **cacao raro e autentico**.

Coltivato nella rinomata regione di Sambirano in Madagascar, questo cacao cresce in un territorio incontaminato, dove il suolo ricco di minerali e il clima tropicale conferiscono un **profilo aromatico unico nel suo genere**.

NEW!

Qualità superiore

- **70% minimo di cacao** per un gusto intenso e autentico.
- **Tostatura ottimizzata** studiata per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche del cacao.
- **Origine controllata** garantendo sostenibilità e tracciabilità dalla piantagione al prodotto finito.



1 Kg



Versatile per ogni creazione

Perfetto per pralineria, mousse, ganache, glasse, gelateria e pasticceria d'autore.

Matsiro **si distingue per la sua lavorabilità** e per la capacità di trasformare ogni creazione in un'esperienza unica.

SOLO 3 INGREDIENTI!

cioccolato fondente di copertura

Cacao 70% min.

Burro di cacao 42% min.

Zucchero 27%



Gusto inconfondibile

Matsiro non è solo cioccolato, è **un'esperienza sensoriale**.

Il suo profilo aromatico sprigiona **note fresche di lampone e ciliegia, un accenno agrumato di zeste d'arancia, con un finale avvolgente di fico e sentori floreali**. Il perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza lo rende un prodotto raffinato, ideale per creazioni gourmet.

