

# Fondant Chocolat

25% de Chocolat d'Origine Côte d'Ivoire

**REF : 112030**



Forme Mini palet  
Moule papier biodégradable  
Diam 60 mm  
Haut 20 mm  
Poids 30 g

60 UVC \* 138 boites/palette



## Avantages Produit

### Descriptif :

Riche en Chocolat (25 % de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire), œufs entiers, beurre...

Sans colorant ni conservateur

### Mise en œuvre :

Se consomme à température ambiante  
Ou légèrement tiédi.

### Décongélation :

Entre 2 et 4h au réfrigérateur à 4 °C  
Ou au micro ondes : 10s à 750W  
A renouveler si besoin  
Valider selon les micro-ondes.

Un savoureux Fondant riche en chocolat d'origine Côte d'Ivoire avec un cœur délicieusement coulant si tiédi.

Petite portion, idéale pour un café gourmand, cocktails ou pauses séminaires...

Rapide et facile à mettre en œuvre.

Petit conditionnement (60 pièces) pour un stockage facilité.

Conservation après décongélation : 72 heures garanties à 4°C.

L'atout du surgelé permet une meilleure gestion des stocks.