

Mousse Chocolat

32 % de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire

REF : 2473025

Mini Verrine : 5cl
Diam 40 mm
Haut 50 mm
Poids 25 g

42 UVC * 138boîtes/palette



Avantages Produit

Descriptif :

Riche en Chocolat (32% de chocolat origine Côte d'Ivoire), œufs, beurre...

Sans colorant ni conservateur.

Mise en œuvre :

Servir frais à 4°C.

Décongélation :

2 à 4 heures au réfrigérateur à 4 °C.

Redécouvrez toutes les saveurs de la Mousse au Chocolat de notre enfance : du Chocolat, des Œufs entiers, du Beurre, du Sucre...des ingrédients simples à l'origine de notre recette savoureuse !

Une qualité digne du « fait maison » qui fera fondre tous les gourmands !

Petite portion, idéale pour un café gourmand, buffets cocktail, farandole de desserts...

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

L'atout du surgelé permet une meilleure gestion du stock afin d'éliminer les pertes.