

# Moelleux Fondant Chocolat

Pur beurre

REF : 7321100



Multi-portions  
Moule papier biodégradable  
Diam 270 mm  
Haut 25 mm  
Poids 1100g

2 UVC\*138boîtes/palette



## Avantages Produit

### Description :

Chocolat d'origine Côte d'Ivoire  
Teneur en cacao : 50 %  
Pur beurre

Sans colorant ni conservateur

### Mise en œuvre :

Découper le gâteau encore surgelé.  
Se consomme à température ambiante  
ou légèrement tiédi.

### Décongélation :

2H à température ambiante.  
Ou 20s. au micro-ondes à 750W.  
Répéter l'opération si nécessaire.  
Valider suivant le micro ondes.

Un savoureux Fondant tout Chocolat, au visuel et au goût digne du « fait maison ». Une recette pur beurre, pur bonheur... qui éveillera les papilles des plus gourmands !

Gâteau familial "à partager", idéal pour les formules anniversaires.

Peut-être également servi à la part en restaurant pour une couverture assiette des plus généreuse ou en VAE...à consommer sur le pouce.

Large possibilité de personnalisation du décor : glace à la vanille, crème anglaise, coulis fruits rouges...selon les saisons et les envies !

Conservation après décongélation : 72H garanties à +4°C et 48H à température ambiante.

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