

Fondant Chocolat

Cœur Caramel Mou à la fleur de sel



REF : 105035

Forme mini palet
Moule papier biodégradable
Diam 60mm
Haut 20mm
Poids 35 g

60 UVC * 138 boites/palette



Avantages Produit

Descriptif :

Riche en Chocolat d'origine Côte d'Ivoire
cœur coulant Caramel & fleur de sel
de Guérande.

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
A valider selon le type de micro-ondes

Un délicieux Fondant riche en Chocolat avec un cœur Caramel coulant délicatement relevé d'une pointe de fleur de sel de Guérande.

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

Rapide et facile à mettre en œuvre.

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

Petit conditionnement (60 pièces) pour un stockage facilité.

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