

# Mousse Chocolat **BIO**

Chocolat : République Dominicaine

**REF : 1221080BIO**



POT & Couvercle recyclables  
Diam 75mm  
Haut 70mm  
Poids 80g

20 UVC \*138 boîtes/palette



## Description :

Œufs, Chocolat, Beurre, sucre...  
**Ingrédients 100 % BIO**, certifiés par  
ECOCERT FR-BIO01.

Riche en Chocolat : teneur en cacao 60 %.  
Pure origine : République Dominicaine

Sans colorant ni conservateur.

## Mise en œuvre :

Servir frais à 4°C.

## Décongélation :

4h à 6h au réfrigérateur à 4 °C.

## Avantages Produit

Découvrez toute l'intensité du Chocolat de la République Dominicaine dans cette Mousse au Chocolat **BIO** et Artisanale...

Sa texture des plus onctueuse fera fondre les amateurs de chocolat qui accordent de l'importance à une alimentation saine de qualité.

Vendue dans son pot recyclable avec couvercle, idéale pour la vente à emporter, plateaux repas....

Conservation après décongélation : 3 jours garantis à 4°C.

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