

# Fondant Caramel Mou

A la fleur de Sel de Guérande

REF : 435090



Forme LE 80  
Moule papier  
Diam 80mm  
Haut 35mm  
Poids 90g

24 UVC\*138boîtes/palette



## Descriptif :

Riche en caramel, beurre, œufs entiers,  
Pointe de fleur de sel de Guérande...

## Mise en œuvre :

Facile et rapide :  
Démouler le produit encore surgelé en écartant  
les plis du moule papier.

Se consomme à température ambiante  
Ou légèrement tiédi.

## Décongélation :

2 à 4H au réfrigérateur à +4°C  
ou 15s au micro-ondes à 750W  
Répéter l'opération si nécessaire.  
Valider selon les microondes.

## Avantages Produit

Le meilleur gâteau au Caramel gourmand avec sa double  
texture :

Fondant à l'extérieur avec un délicieux cœur coulant à  
température ambiante.

Belle couverture assiette de par sa forme, idéal pour une  
présentation soignée de dessert en restaurant.

Peut être vendu dans son moule papier pour la vente à  
emporter.

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

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