

# Fondant Mi-cuit Chocolat

25 % de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire

**REF : 612040**



Forme Mini Bouchon  
Moule papier  
Diam 60mm  
Haut 35mm  
Poids 40 g

60 UVC\*138 boîtes/palette



## Descriptif :

Riche en Chocolat (25% de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire), Beurre, Œufs entiers...

Sans colorant, ni conservateur

## Mise en œuvre :

Si besoin, démouler le produit encore surgelé en écartant les plis du moule papier

Se consomme à température ambiante ou légèrement tiédi.

## Décongélation :

2h au réfrigérateur à + 4°C.  
Ou 10s au micro-ondes à 750W,  
A renouveler si besoin.  
A valider selon le micro-ondes.

## Avantages Produit

Un délicieux Fondant au Chocolat d'origine Côte d'Ivoire, avec un goût des plus intenses...

Texture fondante en bouche avec un savoureux cœur coulant si tiédi.

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

Petit conditionnement pour un stockage facilité (60 pièces/boîte).

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

Une décongélation rapide qui permet de gérer son stock en flux tendu et d'éliminer les pertes.