

Fondant Caramel à la fleur de sel

Décor : Amandes et noisettes grillées

REF : 135030AN



Forme mini palet
Moule papier
Diam 60mm
Haut 20mm
Poids 30 g

60 UVC * 138 boites/palette



Descriptif :

Riche en caramel, beurre, œufs entiers,
Pointe de fleur de sel de Guérande...
Décor : Amandes et noisettes grillées

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 :

Entre 2 et 4h au réfrigérateur à +4°C
ou 15s au micro-ondes à 750W
A renouveler si besoin
Valider selon les microondes.

Avantages Produit

Le meilleur gâteau au caramel avec sa double texture : à la fois fondante et croquante avec un délicieux cœur coulant à température ambiante.

Mini-portion plaisir, 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.