

Fondant Chocolat

Cœur Praliné



REF : 3xx100

Forme Palet
Diam 90mm
Haut 20mm
Poids 100g

24 UVC*138boîtes/palette



Descriptif :

Riche en Chocolat, beurre, œufs entiers...
Avec un cœur Praliné

Mise en œuvre :

Possibilité de le consommer à
température ambiante ou tiédi.

Pour un démoulage, ouvrir la
barquette papier en écartant les plis.

Décongélation :

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

Avantages Produit

Découvrez l'association gourmande du Fondant au
Chocolat avec son savoureux cœur coulant Praliné.

Un vrai délice pour la saison automne-hiver à
consommer sans modération !

Bonne couverture assiette, idéal pour la
restauration.

Peut être vendu avec son moule papier pour la
vente à emporter, plateaux repas...

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

Décongélation rapide et facile, qui permet de gérer
son stock en flux tendu et d'éliminer les pertes.