

Mousse Chocolat Artisanale



REF : 873075

Forme le 80S
Moule papier intérieur PET
Diam 80mm
Haut 35mm
Poids 75g

24 UVC*138boîtes/palette



Avantages Produit

Descriptif :

Riche en chocolat, œufs entiers, beurre...

Sans colorant ni conservateur

Mise en œuvre :

Servir frais

Décongélation :

4H au réfrigérateur à + 4°C.

L'authentique *Mousse au Chocolat* artisanale : aspect fait maison garanti du fait de sa qualité.

Sa texture onctueuse, légère révèle un bon goût de chocolat des plus intenses.

Fait partie des desserts préférés des Français.

Vendue dans son moule, idéale pour la restauration, la vente à emporter, les plateaux repas...

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

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