

Mousse Chocolat Artisanale

32 % de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire

REF : 673036



Forme Mini Bouchon
Moule papier
Diam 60mm
Haut 35mm
Poids 36 g

60 UVC * 138boîtes/palette



Avantages Produit

Descriptif :

Riche en Chocolat (32 % de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire), œufs, beurre...

Sans colorant ni conservateur.

Mise en œuvre :

Servir frais + 4°C.

Décongélation :

2h au réfrigérateur à + 4°C.

Redécouvrez toutes les saveurs de la Mousse au Chocolat de notre enfance : du Chocolat, des Œufs entiers, du Beurre, du Sucre...des ingrédients simples à l'origine de notre recette savoureuse !

Une qualité digne du « fait maison » qui fera fondre tous les gourmands !

Mise en œuvre facile et rapide.

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

Vendue dans sa mini timbale papier, idéale pour les cafés gourmands, cocktails ou pauses séminaires...

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