

# Moelleux sans gluten Caramel

& Amandes, noisettes, céréale

**Réf : 3xx075**



Forme Palet  
Moule papier  
Diam 90mm, Haut 20mm  
Poids 75 g

24 UVC \* 138boîtes/palette



## Avantages Produit

### Descriptif :

Moelleux **sans gluten** aux œufs entiers, à la vanille de Madagascar & Caramel Mou  
Décor : Amandes, Noisettes & Céréale

### Mise en œuvre :

Se consomme à température ambiante  
ou légèrement tiédi.  
Si besoin, ouvrir la barquette papier  
en écartant les plis.

### Décongélation :

2h à 4h au réfrigérateur à + 4°C  
Ou 15s au micro-ondes à 750W.  
Valider selon les micro-ondes.

Un généreux moelleux, avec son cœur caramel mou, parsemé d'amandes, noisettes & céréale pour satisfaire tous les gourmands.

Sa particularité : **sans gluten**, convient aux personnes souffrant d'intolérance au gluten.

Vendu dans son moule papier, idéal pour la vente à emporter, les plateaux repas...

Mise en œuvre facile et rapide.

Bonne conservation après décongélation : 72h garanties à 4°C.

L'atout du surgelé qui permet une meilleure gestion des stocks.