

# Fondant Chocolat

25 % de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire

REF : 412090



Forme LE 80  
Moule papier  
Diam 80mm  
Haut 35mm  
Poids 90g

24 UVC\*138boîtes/palette



## Avantages Produit

### Descriptif :

Riche en Chocolat (25 % de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire), beurre, œufs entiers...

### Mise en œuvre :

Pour le démoulage, si besoin, ouvrir la barquette papier en écartant les plis.

### Décongélation :

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

Un délicieux Fondant au Chocolat dont le cœur coulant révèle toute l'intensité du chocolat.

Légèrement tiédi, il fera fondre les plus gourmands !

Idéal pour la restauration de part son aspect généreux, il s'associe harmonieusement avec une boule de glace vanille ou de la crème anglaise...

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

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

Une décongélation rapide qui permet de gérer son stock en flux tendu et d'éliminer les pertes.