

# Mi-cuit Chocolat **BIO**

Pur Beurre - Sans gluten

Réf : 436090BIO



Forme LE80  
Diam 80mm;  
Haut 35mm  
Poids 90 g

24 UVC \*138 boîtes/palette



## Descriptif :

### **Ingrédients 100 % issus de l'agriculture biologique**

Certifié par Ecocert FR-BIO01

Riche en Chocolat : teneur en **cacao 60%**

Pure Origine : République Dominicaine

Fait à partir de 4 ingrédients nobles :

Œufs entiers, Chocolat, beurre et sucre.

**Sans Gluten**

## Mise en œuvre :

Se consomme à température ambiante  
ou légèrement tiédi.

## Décongélation :

4 heures au réfrigérateur à 4 °C.

Ou au micro ondes : 15 s à 750 W

Répéter l'opération si besoin

Valider selon les micro-ondes.

## Avantages Produit

Un savoureux Mi-cuit Chocolat dont le cœur  
coulant révèle toute l'intensité du Chocolat.

Il réglera les amateurs de Chocolat **BIO** et les  
personnes souffrant d'une intolérance au gluten  
**(sans gluten)**.

Légèrement tiédi, il fera fondre les plus  
gourmands !

Possibilité de l'accompagner d'une quenelle de  
glace vanille, amande ou d'une crème anglaise...

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

Conservation après décongélation : 3 jours  
garantis à 4°C

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