

Mousse Chocolat Artisanale

32% de Chocolat d'origine Côte d'Ivoire

REF : 1273075



POT & Couvercle recyclables
Diam 75 mm
Haut 70 mm

Poids 75 g

20 UVC * 138 boîtes/palette



Avantages Produit

Descriptif :

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

Sans colorant ni conservateur.

Mise en œuvre :

Servir frais + 4°C.

Décongélation :

4h au réfrigérateur à + 4°C.

Redécouvrez toutes les saveurs de la Mousse au Chocolat de notre enfance : du Chocolat, des Œufs, 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 son pot avec couvercle, idéale pour la vente à emporter, les plateaux repas...

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