

Moelleux Abricot

& Amandes effilées

REF : 2142050



Forme Bouchon
Moule papier
Diam 70 mm, Haut 40 mm
Poids 50 g

24 UVC * 138 boîtes/palette



Description :

Moelleux aux oeufs entiers, farine, sucre, beurre,
Morceaux d'Abricots & Amandes effilées

Mise en œuvre :

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

Décongélation :

- 15 secondes aux micro-ondes a 750 W, répéter
l'opération si besoin.

A valider selon les micro-ondes

- 2 à 4 heures au réfrigérateur à 4 °C.

Avantages Produit

Un savoureux Moelleux aux Œufs et à la Vanille
Bourbon, associé à la douceur de l'Abricot.
Son décor d'Amandes effilées grillées et croquantes
finira de régaler vos papilles!

Conditionnés dans un format bouchon 50 g, nos
moelleux s'inviteront aussi bien dans les plateaux
repas, que dans les formules "buffet", catering ou
"assiette gourmande", en passant par la VAE...

Conservation après décongélation : 72 H garanties à
4°C ou 48 H à température ambiante.

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