

Mousse Chocolat Artisanale

Chocolat d'origine Côte d'Ivoire

REF : 2754500



Poche plastique
Poids 500 g

5 UVC * 138 boîtes/palette



Avantages Produit

Composition :

Œufs entiers, Chocolat noir (origine Côte d'Ivoire), sucre, beurre, lait.

Sans colorant, ni conservateur

Mise en œuvre :

Découper la poche pour obtenir un diamètre de 3cm minimum (soit 5 cm environ de la pointe) préalablement décongelée à +4°C.

Décongélation :

12 heures au réfrigérateur à +4°C.

Une délicieuse Mousse au Chocolat Pur Beurre à la texture onctueuse et fondante.

"Le" dessert préféré des français, à consommer sans modération !

Conditionnée en format poche, idéale pour la réalisation de desserts d'assemblages en restaurant. Aspect "fait maison" garanti !

Excellente base de desserts à personnaliser en fonction des saisons : Crème anglaise vanille ou coco ou pistache, compotée fruits rouges et bien d'autres...

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

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