

# Mousse Chocolat Artisanale



**REF : 873075**

Forme le 80S  
Moule papier intérieur PET  
Diam 80mm  
Haut 35mm  
Poids 75g

24 UVC\*138boîtes/palette



## Avantages Produit

### Composition :

Riche en chocolat, œufs entiers, beurre...

Sans colorant ni conservateur

### Mise en œuvre :

Servir frais

### Décongélation :

4H au réfrigérateur à + 4°C.

L'authentique *Mousse au Chocolat* artisanale : aspect fait maison garanti du fait de sa qualité.

Sa texture onctueuse, légère révèle un bon goût de chocolat des plus intenses.

Fait partie des desserts préférés des Français.

Vendue dans son moule, idéal pour la restauration, la vente à emporter, les plateaux repas...

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

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