

S 58285

Moelleux au Chocolat Coulant

MAJ 02/10/2023



Elaboré en U.E. Véritable mi-cuit au chocolat. Présenté dans un moule aluminium.

Dimensions : Ø 8 cm

Calibre : 100 g

Carton : 12 Pièce (S)



Complice de votre réussite !

PLUS PRODUIT

- **Recette gourmande**

MISE EN OEUVRE

- 1 min. à 350w (sans décongélation)
- 4 min. dans four traditionnel à 180°C (après décongélation)
- 2 à 3h à une température entre 0 et +4°C

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

OEUFs, chocolat (19.6%) (sucre, pâte de cacao, émulsifiants lécithines de SOJA, arôme naturel vanille), sucre, farine de BLE, BEURRE concentré (de LAIT), graisse végétale (coco), sirop de glucose. Traces possibles : FRUITS A COQUE, MOUTARDE.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	1868 kJ / 448 kcal
Matières grasses	30 g
dont acides gras saturés	21 g
Glucides	39 g
dont sucres	26 g
Protéines	5,6 g
Sel	0,12 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb		Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	12	Poids net (kg)	0,1	1,2	346	Nomenclature	19059070
Colis / couche	16	Poids brut (kg)	/	1,334	384	Douanière	
Colis / palette	288	Largeur (mm)	/	198	/	Code barre UVC	3267180082852
		Longueur (mm)	/	293	/	Code barre carton	13267180082859
		Hauteur (mm)	/	95	/	Colisage	12

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.