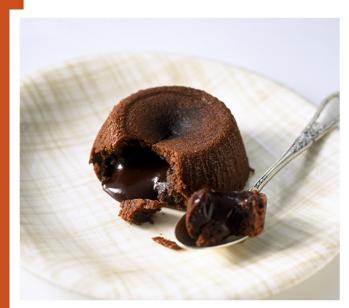
## **S** 58285

# **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)



PLUS PRODUIT	MISE EN OEUVRE	
Recette gourmande	1 min. à 350w (sans décongélation)	
	4 min. dans four traditionnel à 180°C (après décongélation)	
	2 à 3h à une témpérature 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
Pièces / colis	12
Colis / couche	16
Colis / palette	288

	Pièce	Colis	Palette
Poids net (kg)	0,1	1,2	346
Poids brut (kg)	1	1,334	384
Largeur (mm)	1	198	1
Longueur (mm)	1	293	1
Hauteur (mm)	1	95	/

Nomenclature Douanière	19059070
Code barre UVC	3267180082852
Code barre carton	13267180082859
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.

