Moelleux Chocolat 60gr

Réf : **13825**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 64 pièces	Carton de 3.840 kg

Liste des ingrédients	OEuf entier, huile de tournesol, sucre, farine de blé (gluten), chocolat de couverture noir 8,2% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), eau, cacao en poudre 4% (cacao maigre en poudre, correcteur d'acidité : carbonates de potassium), levure chimique (poudre à lever : diphosphate carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - sac plastique Dimension : Ø 6cm Absence d'OGM
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten / présences éventuelles : lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	5 jours maximum entre 0 et +4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Pour un moelleux chaud et coulant : - au four préchauffé, réchauffer 9 minutes à 180°C - au four micro-ondes, réchauffer 40-45s à 450W (selon la puissance de votre four) Pour un moelleux froid et fondant (sans coulant) : - laisser décongeler 2h à +4°C

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1703	Énergie (kcal) : 409	Fibres alimentaires (g) : 2.5
Glucides (g) : 32	Dont en sucres (g) : 24	Protéines (g) : 6.2
Matières grasses (g) : 27	Dont en acides gras saturés (g) : 5.1	Sel (g) : 0.2