

## 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<br>Étui carton - sac plastique<br>Dimension : Ø 6cm<br>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                   | 2h à +4°C  |
| Durée de vie estimée après décongélation | 5 jours maximum entre 0 et +4°C  |
| Recommandations de mise en oeuvre        | <p>Pour un moelleux chaud et coulant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- au four préchauffé, réchauffer 9 minutes à 180°C</li> <li>- au four micro-ondes, réchauffer 40-45s à 450W (selon la puissance de votre four)</li> </ul> <p>Pour un moelleux froid et fondant (sans coulant) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- laisser décongeler 2h à +4°C</li> </ul> |

### 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) : 0.18                |