

MOELLEUX AU CHOCOLAT

(20 unidades de 100g) – Congelado



INGREDIENTES:

Huevos enteros, azúcar, aceite de girasol, harina de **trigo (gluten)**, chocolate negro de cobertura [60% de cacao] 8,4% (pasta de cacao, azúcar, emulgente: lecitina de girasol, aroma natural de vainilla), agua, cacao bajo en grasa en polvo 4%, levadura (gasificante: difosfato – carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**), sal.

ALERGENOS:

Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en **negrita** en la lista de ingredientes. Puede contener soja, leche y productos lácteos, apio, crustáceos, frutos de cáscara, sésamo, mostaza, pescado, sulfitos, moluscos, altramuces y cacahuetes.

Especificaciones del producto:

Código producto:	000419
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	20
Cajas / Pallet:	200
Peso Neto (kg) Caja:	2,000
Peso Bruto (kg) Caja:	2,230
Dimensión Caja en mm:	390 L x 296 A x 62 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 25
DUN14:	-
EAN13:	3700478572609
Altura Paletización (con pallet EUR):	1,55 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	446,0 kg
Conservación descongelada:	5 días entre 0 y 4°C
Fecha límite de consumo óptimo:	730 días
Fecha límite de venta:	180 días

Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	392.0 Kcal
Grasas	25.2 g
Ácidos grasos saturados	4.6 g
Carbohidratos	32.5 g
Azúcares	25.3 g
Fibras	3.7 g
Proteínas	6.9 g
Sal	0.21 g
Sodio	83 mg

*Ingesta de referencia de un adulto
medio (8400 kJ / 2000 kcal)*

CONSERVACIÓN:

- Conservar 5 días como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado.
- Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Para conseguir un fondant con el corazón líquido: Recalentar 17 minutos en el horno precalentado a 180°C O en Horno microondas: 50-55s a potencia 750W (dependiendo de la potencia de su horno).
- Para consumir el producto en frío (sin el corazón fondant): Dejar descongelar durante 2h a +4°C.