

MOELLEUX CHOCOLAT
PREMIUM



Suggestion de présentation

- Nouvelle recette avec un cœur plus coulant et une texture moelleuse
- Remise en œuvre parfaite au micro-ondes
- Recette sans huile de palme

REMISE EN OEUVRE

Pour un moelleux chaud et coulant : Au four traditionnel préchauffé, réchauffer 16 minutes à 180°C OU Au four micro-ondes, réchauffer 40-50s à 750W (selon la puissance de votre four). Pour un moelleux froid et fondant (sans coulant) : Laisser décongeler 2h à +4°C.

Version n°8c – Créée le 26/03/2014 – Éditée le 15/10/2018

Traiteur de Paris
276 rue de Châteaugiron – CS 36331
35063 Rennes cedex – France

Code produit : 0716801 • 20 pièces de 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Moelleux Chocolat Premium

COMPOSITION

Ingrédients

Oeufs entiers, chocolat de couverture noir [59% de cacao] 22.4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), beurre (**lait**), sucre, huile de tournesol, farine de **blé (gluten)**, **lait** demi-écrémé, poudre de cacao 1.2%, levure chimique (poudre à lever : diphosphates – carbonates de sodium, amidon de **blé (gluten)**).

Allergènes	Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d’ingrédients. Présence éventuelle de céleri, crustacé, fruits à coques, sésame, moutarde, poisson, sulfites, mollusques, lupin et arachides.		
OGM • Non	MGH • Non	Gélatine de porc • Non	Ionisation • Non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

Valeur calorique (kcal) :	446 kcal		
Valeur énergétique (kJ) :	1854 kJ		
Protéines :	5,8 g	Matières grasses : Dont acides gras saturés :	32,6 g 16,3 g
		Glucides : Dont sucres :	31,4 g 25,2 g
Fibres alimentaires :	1,9 g	Sodium :	65,3 mg
		Sel :	0,16 g

INFORMATIONS PRATIQUES

EAN13	3700478571688	DUN14	13700478571685
DLUO (jours)	730	DLV (jours)	486
Conservation	À conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé. À conserver 72h maximum entre 0 et 4°C après décongélation.		

CONDITIONNEMENT

UV (étui)*		Palette (80x120)**	Palette (100x120)**
Dimension en mm (LxIxh)	390 x 296 x 62	200 étuis (25 couches de 8 étuis)	250 étuis (25 couches de 10 étuis)
Poids brut (kg)	2,020 kg	Poids brut (kg)	505,0 kg
Poids net (kg)	1,800 kg	Hauteur totale (m)	1,55 m

*Dimensions extérieures - ** Hors palette (+ 0,15m +30 g)