

MOELLEUX CHOCOLAT



Suggestion de présentation

- Une remise en œuvre parfaite : cœur plus coulant
- Peut se manger chaud ou froid
- Incontournable dans une carte de desserts

REMISE EN OEUVRE

Pour un moelleux chaud et coulant : Au four préchauffé, réchauffer 17 minutes à 180°C OU Au four micro-ondes, réchauffer 50-55s à 750W (selon la puissance de votre four). Pour un moelleux froid et fondant (sans coulant) : Laisser décongeler 2h à +4°C.

Version n°2 – Créée le 17/09/2018 – Édité le 26/10/2020

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

Code produit : 000419 (0726001) • 20 pièces de 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Moelleux Chocolat

COMPOSITION

Ingrédients

Ceufs entiers, sucre, huile de tournesol, farine de **blé (gluten)**, chocolat de couverture noir 8.4% [60% de cacao] (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), eau, cacao maigre en poudre 4%, levure chimique (poudre à lever : diphosphates – carbonates de sodium, amidon de **blé (gluten)**), sel.

Allergènes Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de soja, lait et produits laitiers, 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) :	392 kcal		
Valeur énergétique (kJ) :	1632 kJ		
Protéines :	6,9 g	Matières grasses :	25,2 g
		Dont acides gras saturés :	4,6 g
		Glucides :	32,5 g
		Dont sucres :	25,3 g
Fibres alimentaires :	3,7 g	Sodium :	83 mg
		Sel :	0,21 g

INFORMATIONS PRATIQUES

EAN13	3700478572609	DUN14	-
DLUO (jours)	730	DLV (jours)	180
Conservation	À conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé. À conserver 5 jours maximum entre 0 et 4°C après décongélation.		

CONDITIONNEMENT

UV (étui)*	Palette (80x120)**	Palette (100x120)**	
Dimension en mm (Lxlxh)	390 x 296 x 62	250 étuis (25 couches de 8 étuis)	
Poids brut (kg)	2,230 kg	Poids brut (kg)	446,0 kg
Poids net (kg)	2,000 kg	Poids brut (kg)	557,5 kg
		Hauteur totale (m)	1,55 m

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

Traiteur de Paris
Des Chefs au service des Chefs.