

Code	Date	Type	UC	Poids
TS0005	28.12.2018	Surgelé	CT	1.800kg



Description :

Moelleux au chocolat au cœur coulant, sans huile de palme

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)

Utilisation :

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

DLC	Conservation	Après ouverture
2 mois	-18°C	À conserver 5 jours maximum entre 0 et 4 C après décongélation.

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	1854KJ / 446Kcal
Matières grasse	32.60
dont acides gras saturés	16.30
Glucide	31.40
dont sucres	25.20
Fibres	1.90
Protéines	5.80
Sel	0.16

Allergènes Majeurs :

Œufs, lait, soja, blé .Présence éventuelle de céleri, crustacé, fruits à coques, sésame, moutarde, poisson, sulfites, mollusques, lupin et arachides