

FONDANT DE CHOCOLATE



Sugerencia de presentación

- Un postre imprescindible para los amantes del chocolate
- Se puede servir con helado de vainilla
- Producto Minuto
- Sin conservante, sin potenciador de sabor, sin colorante

MODO 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 750 W (dependiendo de la potencia de su horno).
Para consumir el producto en frío (sin el corazón fondant): Dejar descongelar durante 2h a +4°C.

Versión nº1 – Creado el 02/03/2020 - Editado el 02/03/2020

Código producto : 004720 (0729512) • 2 piezas de 100g (0,200 kg) – Ø 7 cm

Fondant de chocolate - Ultracongelado

COMPOSICIÓN

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 grase en polvo 4%, levadura (gasificante: difosfato – carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**), sal.

Alérgenos 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, altramuiz y cacahuets.

OGM • No **Materia grasa hidrogenada** • No **Gelatina de cerdo** • No **Ionización** • No

INFORMACIÓN NUTRIONAL (por 100g)

Valor calórico (kcal) :		392 kcal			
Valor energético (kJ) :		1632 kJ			
Proteínas :	6,9 g	Grasas :	25,2 g	Hidratos de carbono :	32,5 g
		De las cuales saturadas :	4,6 g	De los cuales azúcares :	25,3 g
Fibras :	3,7 g	Sodio :	84 mg	Sal :	0,21 g

INFORMATIONES ÚTILES

EAN13	3700478572951	DUN14	13700478572958
Fecha límite de consumo óptimo (Días)	730	Fecha límite de venta (Días)	480
Conservación	Conservar 5 días como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado. Conservar a -18°C. Nunca volver a congelar un producto descongelado.		

ENVASE : 12 U.V.C. / U.V.

U.V.C. (Estuche)*	U.V. (Caja Master)*	Paletización (80 x 120)**	Paletización (100 x 120)**
Dimensión en mm (AxPxA) 160 x 85 x 45	Dimensión en mm (AxPxA) 356 x 171 x 152	154 UV (11 capas de 14 UV)	187 UV (11 capas de 17 UV)
Peso bruto (kg) 0,230 kg	Peso bruto (kg) 2,880 kg	Peso bruto (kg) 443,52 kg	Peso bruto (kg) 538,56 kg
Peso neto (kg) 0,200 kg	Peso neto (kg) 2,400 kg	Altura total (m) 1,68 m	Altura total (m) 1,68 m

* Dimensiones exteriores - ** Sin pallet +0,15m +30 kg