



Fondant au chocolat

Ref. 002276 | EAN 3506170016478



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 1,04kg
Unité de vente	Boite de 1,04 kg
Durée de vie	120 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Fruits à coques, Soja
Mode de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: 29% chocolat noir à 58% de cacao (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines), arôme naturel de vanille), sucre, huile de noix de coco, farine de BLÉ, maltodextrine, 5,7% chocolat en poudre (sucre, cacao), blanc d'OEUF, émulsifiants (E 471, E 472a, E 472b, E 470a, E 472e), protéines de pois, protéines de LAIT, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium). Traces éventuelles de (FRUITS À COQUE, SOJA).



Message marketing

Soucieuse des attentes et goûts des convives, alsa Professionnel a rénové sa recette de fondant au chocolat en supprimant l'huile de palme et en gardant le même nombre de portions et la même mise en oeuvre: simple ajout de lait. Avec du chocolat noir 56% de cacao, alsa Professionnel Fondant au Chocolat propose une mise en oeuvre supplémentaire en coeurs coulants individuels pour varier les textures à coeur recherchées. Un pur moment de plaisir pour votre clientèle ! Produit compatible à une alimentation végétarienne et fabriqué en France.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.04 Kilos	Volume	2 305 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	17.1 x 6.1 x 22.1	Dimensions(unité)	Centimètre



CARTON

PCB	5	Contrôle colisage	Non
Poids Net	6.24 Kilos	Volume	17 251 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 19.1 x 23.1	Dimensions(unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	240	Contrôle colisage	Non
Poids Net	299.52 Kilos	Volume	1 031 040 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 107.4	Dimensions(unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Vegetarian

