

GFCOUL36

GASTRONOMIA

Points forts

Fondant au chocolat sans gluten

Dessert individuel au coeur coulant, cuit rapidement.

Composé de seulement 4 ingrédients, la recette sans gluten de ce délicieux classique se distingue par sa texture digne de la traditionnelle recette à la farine. Son coeur coulant offre toute l'expérience de ce dessert pâtissier à la signature professionnelle.

Parfaits pour les menus en restauration et restauration institutionnelle.

DURÉE DE VIE 18 mois (surgelé)

ORIGINE Espagne

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 00841161005936

ALLERGÈNES

Contient : OEuf. Peut contenir : Soja, Noix (noix, amandes, noisettes, pacanes, pistaches), Lait, Poisson

Sans gluten
Sans colorant, ni conservateur

FORMAT

- 36 unités / caisse
- 160 caisses / palette

Utilisation, Prêt à cuire

- Ne pas décongeler avant la cuisson.
- Four à micro-ondes : Démouler et chauffer au four à micro-ondes environ 40 secondes. Servir immédiatement.
- Four traditionnel : Préchauffer le four à 180°C / 350°F. Déposer le fondant encore dans son moule sur une plaque de cuisson et cuire pendant environ 8 minutes. Retirer du four et sortir le fondant en le retournant délicatement sur une assiette de service. Servir immédiatement.



Dessert individuel
de haute qualité

Fondant coulant
et moelleux

Rapide à mettre
en oeuvre

