GASTRONOMIA

VR07

Torsade au chocolat - 100g

Torsade aux pépites de chocolat premium pour enrichir votre offre de chocolatines et viennoiseries.

Recette gourmande de haute qualité : viennoiserie feuilletée pur beurre torsadée à la main garnie d'une crème pâtissière fondante (30%) et de pépites de chocolat (10%).

Cette viennoiserie de haute qualité est facile à mettre en oeuvre et parfaitement adaptée aux comptoirs boulangerie pâtisserie prête à emporter, buffets déjeuner et collations.

DURÉE DE VIE 12 mois (surgelé)

ORIGINE France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 00841161000016

ALLERGÈNES

Contient : Blé, Lait, Oeufs,
Peut contenir : Noix.

Sans huile de palme, sans huile partiellement hydrogénée, ni agent de conservation
Sans DATEM

FORMAT

- 66 unités / caisse
- 80 caisses / palette

Utilisation, Prêt à cuire

- Préchauffer le four à 400°F (200°C). Décongeler le produit 30 minutes.
- Cuire 20 à 22 minutes à 330°F (165°C), oura ouvert.
- Les conseils de préparation varient en fonction de l'équipement utilisé.