

PG7005GA

GASTRONOMIA

Poche pâtissière mousse chocolat noir végane – 500g

Poche pâtissière de mousse au chocolat noir végane, prêtes à utiliser

Mousse pâtissière de haute qualité professionnelle, riche en saveur et végane, prête à utiliser pour garnir fonds de tartelettes, pâtisseries, mini cones, choux et éclairs, ou verrines traiteur. Parfait aussi en cuisine pour décorer vos desserts ou viennoiseries.



INGRÉDIENTS / INFORMATIONS

DURÉE DE VIE 18 mois (surgelé)
Après décongélation : 4 jours
entre 0°C et 4°C (entre 32°F et 39°F).

ORIGINE Belgique

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 00841161000283

Contient : soja.
Certifié hahal.

Végane
Sans gluten
Sans conservateur

FORMAT

- 6 unités / caisse
- 195 caisses / palette

Utilisation

- Décongeler au réfrigérateur pendant 4 à 6 h, à une température maximale de 7°C / 45°F.
- Laisser ensuite pendant 30 min à température ambiante (plus ou moins 20°C / 70°F).



Points forts

Qualité
professionnelle

Texture souple
et homogène



Gain de temps

Économie matière,
pas de pertes