

FONDANT DE CHOCOLATE

**Código producto:** 0725001 • 20 unidades de 100 g (2,000 kg) – Ø 7 CM

Fondant de chocolate

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Huevos enteros, azúcar, mantequilla (**leche**), aceite de girasol, harina de **trigo (gluten)**, chocolate negro de cobertura [59% de cacao] 8,2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), cacao en polvo 3,9%, **leche** semi-desnatada, levadura química (levadura en polvo: difosfato (E450) – carbonato de sodio (E500), almidón de **trigo (gluten)**).

Alérgenos	CONTIENE cereales que contienen gluten, leche y productos lácteos, huevos y productos derivados, soja y productos derivados. Posible presencia de apio, crustáceo, frutos de cáscara, sésamo, mostaza, pescado, sulfitos, moluscos, maní y altramuz.		
OGM • No	Materia grasa hidrogenada • No	Gelatina de cerdo • No	Ionización • No

INFORMACIÓN NUTRIONAL (por 100g)

Valor calórico (kcal):	402 kcal		
Valor energético (kJ):	1674 kJ		
Proteínas:	6,2 g	Grasa:	25,5 g
		De las cuales saturadas:	12,1 g
		Hidratos de carbono:	35,9 g
		De los cuales azúcares:	28,1 g
Fibras totales :	1,9 g	Sodio:	97 mg
		Sal:	0,24 g

INFORMATIONES ÚTILES

EAN13	18436044485982	DUN14	13700478572507
Fecha límite de consumo óptimo (Días)	730	Fecha límite de venta (Días)	486
Conservación	Conservar 72h como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado. Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.		

ENVASE

Estuche*	Paletización (80x120)**	Paletización (100x120)**
Dimensión en mm (AxPxAl) 390 x 296 x 62	200 estuches (25 capas de 8 estuches)	250 estuches (25 capas de 10 estuches)
Peso bruto (kg) 2,220 kg	Peso bruto (kg) 444,0 kg	Peso bruto (kg) 555,0 kg
Peso neto (kg) 2,000 kg	Altura total (m) 1,55 m	Altura total (m) 1,55 m

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

MODO DE USO

Sin descongelar, recalentar 16 minutos en el horno precalentado a 180°C o en Horno microondas: 40 - 50 s a potencia 750W (dependiendo de la potencia de su horno).