



**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO GR.100X12



**CODICE
12337**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di cioccolato liquido.

INGREDIENTI

UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, cioccolato fondente 11% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao 11% (grasso vegetale di palmisto e cocco, zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), aromi.

Allergeni: GLUTINE, UOVA, SOIA e LATTE. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO.

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C per 1-2 giorni e non ricongelare.

UTILIZZO

Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60 secondi, se scongelato 30 secondi.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it