

PROFESSIONNEL

MOUSSE AU CHOCOLAT

La solution rapide et facile à mettre en œuvre pour ce dessert iconique de la gastronomie française. Un simple coup de fouet vous permettra de réaliser une mousse gourmande et aérée.



Congelé ❄️

PRÉPARATION MOUSSE AU CHOCOLAT

Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Préservation des saveurs et de l'intégrité des ingrédients, grâce à un procédé de surgélation respectueux de la recette

Conditions de Stockage

- DLC : 24 mois
- A conserver à -18°C
- Après décongélation, à conserver entre 0°C et 4°C pendant 24h (poche non ouverte)
- Ne pas conserver après ouverture de la poche
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

📺 Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



DÉCONGELER
0°C - 4°C | 12h



BATTRE



GARNIR



REPOSER
0°C - 4°C | 4h minimum

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

RETROUVER NOTRE GAMME

EN BRIQUES



EN POCHEs

