

MOELLEUX VAN CHOCOLADE PREMIUM



Presentatie suggestie

Artikelnummer: 0716801 • 20 stukken 90 g (1,800 kg) – Ø 7 cm

Moelleux van chocolade premium

BESCHRIJVING

Algemene ingrediënten

Eieren, zwarte chocolade coating [59% cacao] 22,4% (cacaomassa, suiker, cacao boter, emulgator: **sojalecithine**), boter (**melk**), suiker, zonnebloemolie, **tarwebloem (gluten)**, halfvolle **melk**, cacao poeder 1,2%, bakpoeder (rijsmiddel: difosfaat – natriumcarbonaat, **tarwezetmeel (gluten)**).

Allergenen	De allergenen die wettelijk moeten worden vermeld staan vetgedrukt in de ingrediëntenlijst. Kan sporen bevatten van selderij, schaaldieren, noten, sesam, mosterd, vis, sulfieten, weekdieren, lupine en aardnoten.		
GMO • Nee	Verzadigde vetten • Nee	Varkensgelatine • Nee	Straling bepalingen • Nee

VOEDINGSWAARDEN (per 100g)

Energie (kcal):	446 kcal	Vet:	32,6 g	Koolhydraten:	31,4 g
Energie (kJ):	1854 kJ	Waarvan verzadigd:	16,3 g	Waarvan suiker:	25,2 g
Eiwit:	5,8 g	Natrium:	65,3 mg	Zout:	0,16 g
Voedingsvezel:	1,9 g				

PRAKTISCHE INFORMATIE

EAN13	3700478571688	DUN14	13700478571685
Houdbaarheid (dagen)	730	Minimale houdbaarheid bij verkoop (dagen)	486
Bewaarinstructies	Bewaren bij -18 °C. Een ontdooid product niet opnieuw invriezen. Kan na het ontdooien maximaal 72 uur bewaard worden tussen 0 en 4 °C.		

VERPAKKINGSINFORMATIE

	Verkoopenheid (doos)*	Pallet (80x120)**	Pallet (100x120)**
Afmeting in mm (LxBxH)	390 x 296 x 62	200 verkoopenheid (25 lagen van 8 verkoopenheid)	250 verkoopenheid (25 lagen van 10 verkoopenheid)
Bruto gewicht (kg)	2,020 kg	Bruto gewicht (kg) 404,0 kg	Bruto gewicht (kg) 505,0 kg
Netto gewicht (kg)	1,800 kg	Pallet hoogte (m) 1,55 m	Pallet hoogte (m) 1,55 m

* Externe afmetingen - ** Exclusief pallet (+0,15m +30 kg)

BEREIDINGSADVIES

Voor een warme moelleux met vloeibare kern: 16 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C OF in de magnetron voor 40-50 tot 750 watt (afhankelijk van de kracht van je oven). Voor een koude moelleux met fondant-textuur (zonder vloeibare kern): laat gedurende 2 uur ontdooien bij +4°C.

Versie n°8c - Gemaakt op 26/03/2014 – Gewijzigd op 15/10/2018