

COULAND DE CHOCOLATE

Código: BE106379



Envase

Descripción Producto:

Coulant con auténtico chocolate belga listo en 60 segundos.



Ingredientes: Huevos, azúcar, chocolate (18,2%) (Con 53% mínimo de cacao: masa de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de soja, aromatizantes naturales de vainilla), grasa vegetal, harina de trigo, polvo de cacao y glucosa. Contiene: huevos, leche, gluten y soja.

Criterios microbiológicos: Conforme al reglamento n°1441/2007/CE y de acuerdo con el plan del proveedor.

Aeróbios misofilos < 10 6 ufc/g

Enterobacterias < 10 4 ufc/g

Salmonella: ausencia 25 gr

Staphylococcus <10 2 ufc/g

Listeria monocytogenes < 10 2 ufc/g

Alérgenos: Según directivas 2003/89/CE y 2005/26/CE:

Cereales y derivados que contienen gluten

Huevos y derivados

Cacahuetes y derivados

Leche y derivados

Apio y derivados

Semillas de sésamo y derivados

Lupino y derivados

Crustáceos y derivados

Pescado y derivados

Soja y derivados

Nuez y derivados

Mostaza y derivados

Sulfitos (< 10 ppm)

Moluscos y derivados

Características – Presentación – Paletización:

Calibre (peso/pieza): 80gr

Presentación: 30 unidades en cada caja

Caja Máster: 2,4 kg

Tamaño caja: 290x195x125

Cajas Base: 16

Cajas Palet (europeo): 240

Código EAN:

EAN bolsa: 8435048229892

EAN caja: 28435048229896

Origen: EU

Conservación: Producto congelado, mantener entre -18°C y -25 °C.

Caducidad: 6 meses desde la fecha producción.

Modo de empleo:



Microondas: Descongelar el producto en el microondas a máxima potencia durante 30-40 segundos. Este tiempo es aproximado y depende de la potencia del microondas. No descongelar el producto antes de introducirlo en el microondas.

*Los tiempos de descongelación y cocción son orientativos, dependen de las condiciones ambientales y del medio utilizado.