

Suklaafondant Classic 100 g

Laktoositon

Klassinen suklaafondant suuremmassa annoskoossa. Suklaafondant classic on suklaasta pitävän unelmajälkiruoka! Suklaaleivoksen sisällä on valuvan pehmeää suklaata. Suklaafondant classic käy hyvin tarjottavaksi lämpimänä esim. jäätelön tai kermavaahdon kera. Tuotetta voidaan myydä myös kahvilan vitriinissä, jolloin Suklaafondantin voi nopeasti lämmittää mikroaaltouunissa.



Tuotetiedot

Myyntierä: 20 x 100 g

Kokonaispaino: 2 kg

Valmistaja: Mondo Fresco

Alkuperämaa: Ranska

Tuotekoodit

MF Tuotenumero: 000419

EAN nro: 3700478572609

Kespro: 21939892

Aimo: 8087364

Metro: EAN

Patu: 106107

Ainesosat

KANANMUNA, sokeri, kasviöljyt (rapsi, auringonkukka), VEHNÄjauho (GLUTEENI), tumma suklaa 8,4 % [60% kaakao] (kaakaomassa, sokeri, emulgointiaine: emulgointiaine: lesitiinit, luontainen vanilja-aromi), vesi, vähärasvainen kaakaojauhe 4%, leivinjauhe (nostatusaineet: difosfaatit – natriumkarbonaatit, VEHNÄtärkkelys), suola.

Allergeenit

KANANMUNA, VEHNÄ

Ravintoarvot/100g

Energia: 1632 kJ, 392 kcal, Rasvaa: 25.2 g, – josta tyydyttyneitä: 4.6 g, Hiilihydraatteja: 32.5 g, – josta sokereita: 25.3 g, Laktoosia: <0,2 g, Proteiinia: 6.9 g, Suolaa: 0.2 g, Ravintokuitua: 3.7 g

Valmistus ja säilyvyys

Säilytys: -18 °C tai kylmempi parasta ennen – päiväykseen asti.

Säilyy max n. 5 päivää 0 ja +4 °C:n välillä sulatuksen jälkeen

Valmistus: Paista jäisenä uunissa n. 12–17 min. (180°C) tai mikroaaltouunissa n. 50–55 sekunttia (750W).

Kylmää, sulavaa, pehmeää kakkua varten (ilman juoksevaa rakennetta) sulata n. 2 tuntia +4 °C:ssa.

Lisätiedot

Pakaste: Ei saa pakastaa uudelleen sulatuksen jälkeen.