

SAUCE CHOCOLAT



Texture onctueuse et nappante.
Sans colorants, ni arômes.

Bouteille de 1,2kg

DLUO : 24 mois

MISE EN OEUVRE

A utiliser pour tous types de desserts :

- ☐ Glaces.
- ☐ Boissons fraîches : frappés, milkshakes.
- ☐ Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, pancakes, verrines, mousses, panna cotta, crème brûlée/renversée, gâteau de riz, gâteau de semoule.
- ☐ Gâteaux / pâtisseries : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, cookies.
- ☐ Fruits : brochettes, salades.
- ☐ Décor à l'assiette.

AVANTAGES

Prête à l'emploi.
Grande polyvalence pour exprimer sa créativité.
Visuel appétissant garanti !

Après ouverture, conservation 3 mois au réfrigérateur ou 1 mois à température ambiante.