



## COULANT DE CHOCOLATE Código: 02023029



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pastelería

**Tecnología :** PAE (Descongelar y servir)

<b>Criterios físicos</b> Peso (g) como vendido 90,00 Diámetro (cm) 8	Coulant de chocolate, cocido, ultracongelado.
--	---

<b>GTIN/EAN producto :</b>	03291810745176	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	3291811184585
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	00-Standard
Cajas / capa	15	Piezas / caja	27 (9 x 3)
Capas / palet	10	Medidas de la caja en mm L x a x a	234x234x157
Cajas / palet	150	Peso neto de la caja (kg)	2.430
Unidades / palet	4050	Peso bruto de la caja (kg)	2.640
Peso neto palet (kg)	23	<b>Caducidad mínima</b>	18 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	419		
Altura total (cm)	172		
Medidas palet	80 x 120		

### VENTAJAS PRODUCTO

- Masa tierna de cacao
- Corazón que se derrite, transformándose en chocolate líquido
- Listo en 45 segundos

### INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

**huevos**, chocolate 22,7% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente:E322 (**soja**), aroma natural de vainilla), azúcar, **mantequilla**, agua, harina de **trigo**, cacao en polvo, **leche** entera en polvo.  
Puede contener frutos de cascara.

## **VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1504	1504	1354	0
Valor energético (kcal)	360	360	324	16
Grasas (g)	19.3	19.3	17.4	25
de las cuales saturadas (g)	11.5	11.5	10.4	52
Hidratos de carbono (g)	39.8	39.8	35.8	14
de los cuales azúcares (g)	34.8	34.8	31.3	35
de los cuales almidón (g)	5	5	4.5	3
Fibra alimentaria (g)	2.3	2.3	2.1	8
Proteínas (g)	5.6	5.6	5	10
Sal (g)	0.10	0.10	0.1	2

\*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

### **ESPECIFICIDADES**

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización



Conservación



Descongelación

### **PREPARACIÓN :**

Colocar en el microondas por 40 segundos a 800 Watt.

### **CONSERVACIÓN :**

Después de la cocción Una vez descongelado el producto se puede conservar por 24 horas a una temperatura entre 0 ° C y + 4 ° C.

No volver a congelar un producto descongelado.