



# FONDANT CIOCCOLATO

**Codice prodotto**

**7921**

**Descrizione:**

**Preparato per fondente al cioccolato**

**Ingredienti:**

cioccolato 28% [cacao: 58% min] (cacao in pasta, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia; aromi), zucchero, grassi vegetali, farina di grano tenero, albume d'uovo in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono e digliceridi di acidi grassi; cacao (1,7%), proteine del latte, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; correttore di acidità: carbonato di potassio, antiossidante: palmitato di ascorbile.

**Modalità di impiego:**

Versare in una terrina 200 ml di latte freddo e aggiungere il contenuto di una busta. Versare l'impasto in una tortiera imburrata (diametro 22 cm). Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 15 minuti circa.

**Valori nutrizionali:**

(Valore medio riferito a 100 g di prodotto):  
Calorie = 550 kcal (2310 kJ)  
Proteine = 8g  
Carboidrati = 50g  
Grassi = 36g

**Valori microbiologici:**

Salmonella / 25 g = assente

**Packaging:**

Buste di accoppiato e scatola di cartoncino. Cartone di spedizione

**Peso netto:**

520g

**Durabilità:**

18 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto.

**N° scheda: 7921/rev.1**

**Emesso il: 13/02/06**

Pag 1 di 1

