

ALMA  GUSTO®



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

**SCOPRITE LA NUOVA
ESPERIENZA DI
DESSERT CON I
NOSTRI SOUFFLÈ'
AL CIOCCOLATO
DI ALTA QUALITÀ!**



**Soufflè al cioccolato
con burro puro**

Numero articolo					
7023	100	2700	27	15	150

*In microonde a 800W per 35-45 secondi o
in forno a 200°C per 7-10 minuti.*



**Soufflè al cioccolato
con burro e olio di cocco**

Numero articolo					
7011	110	2970	27	15	150
7411	100	1800	18	15	240
7451	90	1620	18	15	240

*In microonde a 800W per 35-45 secondi o
in forno a 200°C per 7-10 minuti. (7011 : 10-11 minuti)*



**Soufflè al cioccolato
con burro puro e olio di cocco**

Numero articolo					
7020	60	2160	36	15	150

*In microonde a 800W per 35-45 secondi o
in forno a 200°C per 7-10 minuti.*



**Soufflè al cioccolato
con olio di cocco**

Numero articolo					
7150	90	1620	18	15	240

*In microonde a 800W per 30-40 secondi o
in forno a 200°C per 7-10 minuti.*



Mini Soufflè al cioccolato con burro e olio di cocco

Numero articolo					
7931	30	1920	64	15	150

In microonde a 800W per 15 secondi o in forno a 200°C per 3-4 minuti.



Soufflè al cioccolato Vegan

Numero articolo					
2212-21-V1	90	1620	18	15	240

In microonde a 800W per 30-40 secondi o in forno a 200°C per 7-10 minuti.



Soufflè al cioccolato BIO

Numero articolo					
7049	100	3000	30	15	150

In microonde a 800W per 30-40 secondi o in forno a 200°C per 7-10 minuti.



Soufflè al cioccolato senza glutine

Numero articolo					
7058	120	2160	18	15	240

In microonde a 800W per 35-45 secondi o in forno a 200°C per 10-12 minuti.



Soufflè al cioccolato con cioccolato bianco e burro puro

Numero articolo					
7030	90	1620	18	15	240

In microonde a 800W per 30-40 secondi o in forno a 200°C per 8-9 minuti.



Soufflè al cioccolato caramello con burro e olio di cocco

Numero articolo					
7032	90	1620	18	15	240

In microonde a 800W per 30-40 secondi o in forno a 200°C per 8-9 minuti.



Soufflè di cioccolato al whisky con burro puro

Numero articolo					
7148	90	1620	18	15	240

In microonde a 800W per 30-40 secondi o in forno a 200°C per 8-9 minuti.



Soufflè al cioccolato caramello con burro puro

Numero articolo					
7381	100	2700	27	15	150

In microonde a 800W per 40-50 secondi o in forno a 200°C per 10-12 minuti.



Soufflè al cioccolato con ripieno di cioccolato bianco e burro puro

Numero articolo					
7129	100	2700	27	15	150

In microonde a 800W per 40-50 secondi o in forno a 200°C per 10-12 minuti.



Peso in grammi



Peso cartone in grammi



Pezzi al cartone



Cartoni per strato



Cartoni per pallet

ALMA GUSTO®

office@mundmtrade.com | www.mundmtrade.com

