

MELINDROS CHOCOLATE

Bollería | Melindros | Melindro chocolate

Producto estrella

Partiendo de la base del melindro casero normal, añadámosle un baño de crema de chocolate. ¿se puede pedir algo más?

Formatos

Bandeja granel 2 kg

Caja granel 1,5 kg

Envuelta (x2) caja 1,5 kg

Blister 8 unidades

Bolsa 12 unidades

Recomendaciones y caducidad

- Conservar en lugar fresco y seco. (2 meses de caducidad).
- 3 meses de caducidad si son envueltos
- Producto apto para su congelación (6 meses de caducidad).
- 20-25 minutos descongelación.

Alérgenos

- Puede contener trazas de frutos secos.
- Contiene gluten



Melindro chocolate

Masa abizcochada elaborada con un alto porcentaje de huevo dándole al producto una esponjosidad y ternura óptimas. Cubiertas en este caso por una ligera capa de chocolate elevando el producto al siguiente nivel. Un dulce capricho de chocolate.

INGREDIENTES

Harina de **trigo**

Emulsionante

Huevo pasteurizado

Dextrosa

Azúcar

Levadura

Esencia

Cobertura de chocolate

VALORES NUTRICIONALES

Por 100 grs

Valor energetico	1697Kj/404kcal
Grasas	14 grs
de las cuales saturadas	11,2 grs
Hidratos de carbono	60 grs
de los cuales Azúcares	38 grs
Proteína	7,2 grs
Sal	0.58 grs