

REDONDO DE CHOCOLATE

Bollería | Otros | Redondo de chocolate

Producto estrella

Otra variedad de madalena para dar un valor añadido a un producto ya de por sí muy maduro. Diferenciación en su gama, podrá ofrecer un producto de alta calidad y muy personal para satisfacer a sus clientes.

Formatos

Caja granel 24 unidades

(1,600 kg)

Recomendaciones y caducidad

- Conservar en lugar fresco y seco. (2 meses de caducidad).
- Producto apto para su congelación (6 meses de caducidad).
- 25-30 minutos descongelación.

Alérgenos

- Puede contener trazas de frutos secos.
- Contiene lactosa
- Contiene gluten



Redondo chocolate

En base a nuestra madalena de cacao, con un recubrimiento de chocolate. Achatada y de base más amplia que una madalena convencional.

INGREDIENTES

Harina de trigo	Aceite de girasol
Huevo pasteurizado	Leche
Azúcar	Levadura
Esencia	Sal
Cobertura de chocolate	Cacao

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 grs
Valor energetico	1775Kj/424kcal
Grasas	22 grs
de las cuales saturadas	4,4 grs
Hidratos de carbono	51 grs
de los cuales Azúcares	17 grs
Proteina	5.4 grs
Sal	0.93 grs