

Soufflé al Cioccolato

Dunkles Schokoladensoufflé



Produkteigenschaften

- Zubereitungsfertig
- Ideal im À-la-carte-Geschäft
- Ideal für individuelle Kreationen
- Vegetarisch. Das Produkt enthält keine tierische Gelatine
- Ohne Alkohol
- Bei Zubereitung in der Mikrowelle, Aluminiummanschette entfernen.

Mit insgesamt fünf verschiedenen Soufflés kommt bindi dem Trend nach Monoprotionen in der Gastronomie nach und begeistert mit besonderen Geschmacksrichtungen. Soufflé al Cioccolato überzeugt als zartes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern warm serviert jeden Gast – egal ob als Dessert oder zum Kaffee.

Dieses Produkt enthält keine Zusatzstoffe, die auf Speisekarten (gem. §9 ZZuIV) kenntlich gemacht werden müssen. Eine Übersicht über mögliche Allergene finden Sie [hier](#).

Key Facts

- Nettogewicht:
1.200 g / Karton (12 Stück á 100 g)
- Einzeln entnehmbar

Zubereitung und Haltbarkeit

- Über Nacht im Kühlschrank oder 3 Stunden bei Raumtemperatur
- Zubereitung: Ca. 10 Minuten bei 180°C im Ofen (vorgeheizt)
- Zubereitung: Ca. 1 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle
- Aufgetaut bei 4°C ca. 2 Tage im Kühlschrank haltbar
- Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp variieren
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
- Haltbar bei -18°C: siehe Kartonaufdruck