0300000947

Poudre de cacao Valrhona 250g

Boite de cacao en poudre Valrhona 250 g, pour des boissons chocolatées et des desserts gourmands.

Valrhona

Chocolat en poudre Valrhona non sucré au goût intense.

Le cacao en poudre Valrhona est facile à doser et à diluer. Vous l'apprécierez en boisson chocolatée ou pour réaliser vos recettes pâtissières.

Ingrédients : poudre de cacao, correcteur d'acidité : carbonates de potassium.

Date de conservation minimale : 24 mois.

Conditions de conservation avant ouverture : Dans un endroit sec entre 16 et 18°C.

Conditions de conservation après ouverture : Après utilisation, refermer hermétiquement le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker aux températures
préconisées jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	11.50 cm
Longueur	11.50 cm
Consistance	Poudre

largeur	6 cm
Poids	250 g

Produit de la même gamme	
0300000947	Cacao poudre 250g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques