



## LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

### POIRE CHOCOLAT

Pour 1 personne

PAHT : 2,10 €  
PAHT/personne : 2,10 €

Poids net: 130 g  
Poids brut: 260 g

Réf :  
CLGPPPOIRECHOCOLAT1  
P



**Description :** Issues de l'agriculture raisonnée, les poires sont choisies à la main par nos producteurs directement sur l'arbre. Les poires sont naturellement sucrées par leur maturation et nous n'ajoutons aucun sucre à la recette.

Le chocolat noir cacao 70% agrmente la poire, idéale pour clôturer un repas en retrouvant les saveurs de l'enfance.

**Composition :** 88% poire comice de Guérin, 10% chocolat noir à 70% de cacao, 2% agar

**Allergènes :** Aucun  
**OGM :** Aucun

**Fabrication française**

**Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs chimiques, sans huile de palme**

**Agriculture raisonnée**

#### Conditionnement

- Verrine individuelle
- DLUO : 2 ans
- Conservation à température ambiante (entre -10°C et + 50°C)
- Conservation après ouverture : 3 jours en froid positif (entre 0° et 3-4°C)
- Code EAN : Oui

#### Logistique

**Minima de commande : 1**

**Unité de livraison :** Colis ou palette (palette européenne : ¼ - ½ ou palette entière)

**Délais de livraison :**

- 3 jours ouvrés (France)
- 6 jours ouvrés (Europe)

**Franco de port :**

- 450 €/HT (France)
- 650 €/HT (Europe)