

Le Dessert Ultime de 2015
Le Fondant au chocolat belge
dont le centre est chaud et liquide
recouvert de crème glacée molle



*Création crèmerie Ali Baba
Varenes ,RC*

The ultimate 2015 dessert
A Belgian chocolate Soufflé
warm and liquid chocolate center
napped with soft ice cream

www.ledimidas.com - info@ledimidas.com

FONDANTS AU CHOCOLAT BELGE BELGIAN CHOCOLATE SOUFFLÉ CAKES

PRÊT À SERVIR
45secondes au micro ondes
+ une boule de crème glacée

READY TO SERVE
45seconds in a micro-waves
+ a scoop of ice cream



3 min.



45 Sec.



To go... at the counter
À emporter... au comptoir



Dessert... Chocolatissimo
Crème glacée molle



Création crèmerie Ali Baba
Varenes ,RC

LEDIMIDAS-

Master Chocolatiers - Brussels 1994 - Montreal 2002

Desserts frais innovatifs 100% Naturels
Innovative Fresh Desserts 100% Natural

Le SOUFLÉ AU CHOCOLAT BELGE

Réputé comme le dessert ultime, pourtant nous hésitons tous à préparer.

La raison est simple; un travail long, incertain et la peur du flop.

De grands chefs professionnels craignent jusqu'au mot "soufflés" qui est toujours susceptible du trop froid, du trop chaud, ou même du mauvais sort.

Le Soufflé est l'un de ces plats qui a toujours été soit brillant soit un flop complet.

Mais maintenant, avec le "Soufflé au chocolat belge" prêt à servir, ce n'est plus difficile à faire et devient une attraction nouvelle pour les clients

Pas de pièges: réchauffez 45" au micro-ondes..... ajoutez une boule de crème glacée

Servez immédiatement chaud et gonflé.

(Si vous le désirez un peu de crème Chantilly ou nappez de Wonder Chocolat Belge.)

Une réussite assurée.

VENDU EN CAISSE DE 20 PORTIONS

TROIS SAVEURS: Noir belge classique, canneberge, Framboise



LEDIMIDAS-

Master Chocolatiers - Brussels 1994 - Montreal 2002

Belgian Chocolate soufflé cakes

Has the reputation to be the ultimate chocolate dessert, we shy away from it because of all the last-minute work, the fear it won't rise and the inherent waste of the failed ones.

Even some experienced cooks are afraid of Soufflés cakes because this dainty dish is difficult to make, susceptible to colds, drafts, applauds or maybe even poltergeists.

Soufflé is one of those dishes that either turns out brilliantly or as a complete wasteful flop.

Now, with the new LeDimidas™ ready to serve Belgian Soufflé cakes the truth is:
it's no longer hard to make at all.

Everyone likes these innovative Belgian chocolate soufflé cakes because there is nothing better and easy and more important delicious!

Just pick from the freezer and warm it 45" ... top it with a scoop of Ice cream
(You may decorated with whipping cream or Wonder Chocolat).

It's only takes a few minutes but it's always a success.

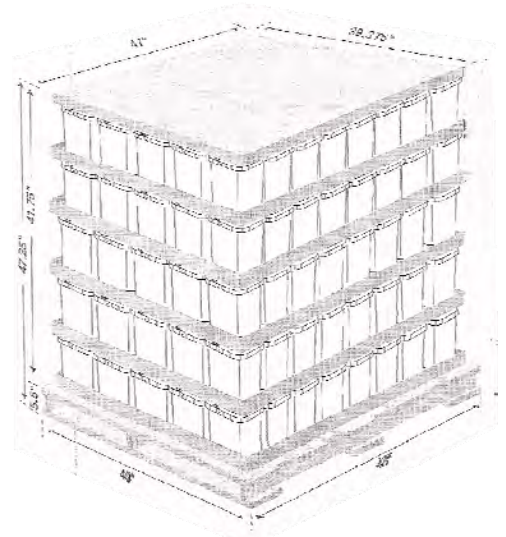
DELIVERED IN CASES OF 20 PORTIONS.

THREE FLAVORS : Dark double chocolate classic, Cranberry, Raspberry

1726 St Denis QC H7K 3N6 Canada - info@ledimidas.com Canada 1 514 963 - 3878 - USA : 1 802 8681640

FONDANTS AU CHOCOLAT BELGE BELGIAN CHOCOLATE SOUFFLÉ CAKES

CODE: FB01, Caisse / 3,3 LBS . / 1.5Kg				
FBC02, FBR03 Case:				
Length/ Longeur	Width/ Largeur	Height/ Hauteur	Weight Poids	BRUT
.6.8"	5.7"	2.4"	3,3 lbs.	4,9 lbs.
17.3 cm	14.25 cm	.5.7 cm	1,5kg	1,7kg



PAL:	80 cases	10 ROWS	1600 units	P/ PAL
Length/ Longeur	Width/Largeur	Height/ Hau-	Cube	BRUT
48"	40"	39.5" (45")	39 ft ³	3300 lbs.
1.22 M	1M	965 cm(1M 12	1.36 m ³	1.500 kg

LEDIMIDAS FONDANTS AU CHOCOLAT BELGE
BELGIAN LAVA CAKES

TRANSPORT & ENTREPOSAGE:
TRANSPORT & STORAGE
17F / -18° C
CONGELÉ / FROZEN

EARTH
IS THE ONLY
PLANET
WHERE IS POSSIBLE TO FIND
CHOCOLATE
Let's Preserve it

LA TERRE
EST LA SEULE
PLANETE
OÙ TROUVER DU
CHOCOLAT
PRESERVONS-LA

