

**ASSORTIMENT MACARONS
GOURMANDS x72
Code produit : 18375**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu (g) 12,00 Poids (g) tel que consommé 12,00</p>	<p>Dénomination légale : Assortiment de pâtisserie aux amandes : au citron, à la mangue passion, au caramel à la fleur de sel, à la vanille - Congelé</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03291810183756	GTIN/EAN carton :	3291811264560
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	72 (36 x 2)
Couches / palette	27	Dim. du carton en mm L x l x h	440x305x70
Cartons / palette	162	Poids net du carton (kg)	0.864
Unités / palette	11664	Poids brut du carton (kg)	1.280
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	230.36		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	204		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Un assortiment de macarons gourmands prêts à emploi pour décorer vos créations sucrées ou à déguster tels quels pour une pause sucrée et raffinée.

Une gamme de 4 parfums incontournables : vanille, caramel à la fleur de sel, citron, mangue-passion.

Un calage renforcé pour éviter toute casse.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Voir L.I en annexe

Allergènes présents : **lait, œufs, soja, fruits à coque,**

Présence éventuelle : **poissons, graines de sésame, gluten,** autres **fruits à coque**

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1693	1693	203	0
Energie (kcal)	404	404	48	2
Matières grasses (g)	22.3	22.3	2.7	4
dont acides gras saturés (g)	6.7	6.7	0.8	4
Glucides (g)	43.7	43.7	5.2	2
dont sucres (g)	41	41	4.9	6
dont amidon (g)	2.7	2.7	0.3	0
Fibres alimentaires (g)	2.7	2.7	0.3	1
Protéines (g)	6.2	6.2	0.7	2
Sel (g)	0.15	0.15	0	0

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |



Conservation

Décongelation
Entre 0 et +4 °C 2h**CONSEILS D'UTILISATION :**

Mettre à décongeler 2h entre 0 et 4°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

