

ASSORTIMENT GROS MACARONS



Code produit : **75102**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Assortiment de pâtisseries aux amandes : au café, au chocolat, à la framboise et à la pistache - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 50.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811202845

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 9

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 72

Unités/Palette 3456

Poids brut, Palette incluse (kg) 236.12

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 176.6

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 48 (12 x 4)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x263x202

Poids net du carton (kg) 2.4

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Un assortiment de gros macarons savoureux prêts à emploi, à déguster tels quels pour une pause sucrée et raffinée. Leur format généreux en fait un produit idéal à proposer pour le goûter. Gamme de 4 parfums incontournables : café, chocolat, pistache et framboise. Un calage renforcé pour éviter toute casse.

Dénomination légale: Assortiment de pâtisseries aux amandes: au café, au chocolat, à la framboise, à la pistache - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

sucres, **amandes** en poudre 20%, blancs d'**œufs**, purée de framboise 7%, eau, pâte d'**amandes** 4,9% (**amandes** 50%, sucre, sirop de glucose, stabilisant (E420), humectant (E422), conservateur (E200), arôme), **beurre**, chocolat **noir** 2,1%, **crème de lait**, pâte de **pistaches** grillées broyées 1,6%, sirop de glucose, blancs d'**œufs** en poudre, cacao maigre en poudre 0,8%, **lait** entier en poudre, café soluble 0,5%, pâte de cacao, colorant (E120, E150a, E141, extrait de curcuma), amidon modifié, gélifiant (E440, E450, E341), stabilisant (E415, E407), arôme

Présence éventuelle : gluten, soja, autres fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1761	1761		
Energie	(kcal)	420	420		
Matières grasses	(g)	17.5	17.5	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	5.3	5.3	0.0	
Glucides	(g)	55.7	55.7	0.0	
dont sucres	(g)	52.0	52.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	3.4	3.4	0.0	
Protéines	(g)	8.3	8.3	0.0	
Sel	(g)	0.12	0.12	0.00	

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, X Non)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	X
Présence d'alcool	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✓
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation à température ambiante dans une pièce sèche jusqu'à obtention de la couleur initiale. Conservation des produits décongelés en sachet ou en boîte à température ambiante.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.