

**ASSORTIMENT DE GROS  
MACARONS CLASSIQUES**  
Code produit : 75102



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pâtisserie

**Technologie :** PAE (Prêt à l'Emploi)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 50,00 (+/-)</p> <p>Diamètre(cm) 7 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Assortiment de pâtisseries aux amandes: au café, au chocolat, à la framboise, à la pistache - Surgelé</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810751023	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811202845
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	9	Pièces / carton	48 (12 x 4)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x263x202
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	2.400
Unités / palette	3456	Poids brut du carton (kg)	2.960
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	236.12		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	176.6		
Dimension palette	80 x 120		

**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.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Sucre, **amandes** en poudre 21,7%, blancs d'**œufs**, eau, purée de framboise 3,5%, pâte d'**amandes** 3,3% (**amandes** 52%, sucre, sirop de glucose, stabilisants : E422 – E420, arôme, conservateur : E200), **beurre**, chocolat noir 1,9%, **crème de lait**, blancs d'**œufs** en poudre, amidon et amidon modifié, cacao maigre en poudre 0,8%, pâte de **pistaches** grillées broyées 0,8%, sirop de glucose, café soluble 0,4%, **lait** entier en poudre, colorants : E150a – E120 – E141 – extrait de curcuma, pâte de cacao, gélifiants : E440 – E450 – E341, stabilisants : E415 – E412 – E407, acidifiants : E330 – E1505, arôme.

Présence éventuelle de **gluten**, de **soja** et d'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)	1776	1776	888	11
Energie (kcal)	423	423	212	11
Matières grasses (g)	16.7	16.7	8.3	12
dont acides gras saturés (g)	3.5	3.5	1.7	9
Glucides (g)	57	57	28.5	11
dont sucres (g)	54.2	54.2	27.1	30
dont amidon (g)	2.2	2.2	1.1	1
Fibres alimentaires (g)	3.6	3.6	1.8	7
Protéines (g)	9.3	9.3	4.7	9
Sel (g)	0.14	0.14	0.1	1

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

**SPÉCIFICITÉS**

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



Conservation



Décongélation

**CONSEILS D'UTILISATION :**

4 h

0 ~ 4°C Décongélation à température ambiante dans une pièce sèche jusqu'à obtention de la couleur initiale.

**CONSERVATION :**

Conservation des produits décongelés en sachet ou en boîte à température ambiante.

