



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques Poids tel que vendu(g) 12,00 (+/-)	Dénomination légale: Assortiment de pâtisseries aux amandes: au café, au chocolat, à la framboise, à la pistache - Congelé
---	--

GTIN/EAN produit :	03291810769547	GTIN/EAN carton :	3291811231500
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	440x350x70
Cartons / palette	162	Poids net du carton (kg)	0.864
Unités / palette	11664	Poids brut du carton (kg)	1.230
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	222.26		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	204		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

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

Gamme de 4 parfums incontournables : café, chocolat, pistache et framboise.

Un calage renforcé pour éviter toute casse.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Voir LI 76954 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)	1601	1601	192	0
Energie (kcal)	382	382	46	2
Matières grasses (g)	18.4	18.4	2.2	3
dont acides gras saturés (g)	4.7	4.7	0.6	3
Glucides (g)	45.4	45.4	5.4	2
dont sucres (g)	41.9	41.9	5	6
dont amidon (g)	3.5	3.5	0.4	0
Fibres alimentaires (g)	3.2	3.2	0.4	2
Protéines (g)	7.2	7.2	0.9	2
Sel (g)	0.12	0.12	0	0

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

SPÉCIFICITÉS

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



Conservation

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

Décongélation 2 heures entre 0 et 4°C

