

COQUES MINI-MACARONS



Code produit : **S7327**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie aux amandes - Congelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 3,6

GTIN / EAN Carton 3291811125861

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 20

Cartons/Palette 120

Unités/Palette 18240

Poids brut, Palette incluse (kg) 123.32

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 149

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 152 (152 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 420x300x67

Poids net du carton (kg) .608

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts produits

Un assortiment de coques macarons prêtes à emploi pour décorer vos créations sucrées ou à garnir selon vos envies. Gamme de 4 couleurs incontournables : coque couleur vanille, coque couleur chocolat, coque couleur pistache, coque couleur framboise.

38 mini coques macarons couleur vanille, 38 mini coques macarons couleur framboise, 38 mini coques macarons couleur pistache, 38 mini coques macarons couleur chocolat;

Ingrédients (tel que vendu)

sucres, **amandes** en poudre 24,5%, blancs d'**œufs** de poules élevées en plein air, amidon, cacao en poudre, extrait de café, épaississant (E415), colorant (E120, E150d, E151, E101, E133)

Présence éventuelle : poissons, soja, lait, graines de sésame, gluten, 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)	1534	1534	55	1
Energie	(kcal)	366	366	13	1
Matières grasses	(g)	13.2	13.2	0.5	1
dont acides gras saturés	(g)	1.1	1.1	0.0	
Glucides	(g)	52.5	52.5	1.9	1
dont sucres	(g)	49.4	49.4	1.8	2
Fibres alimentaires	(g)	1.9	1.9	0.1	
Protéines	(g)	8.5	8.5	0.3	1
Sel	(g)	1.00	1.00	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, ✗ Non)

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

1h30



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler 1h30 à température ambiante dans une pièce sèche avant garnissage.

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.