



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Assortiment de Macarons (congelés)
Descriptif produit :	Congelé. Prêt à l'emploi. 6 saveurs : 12 vanille, 12 pistache, 12 café, 12 framboise, 12 citron, 12 chocolat. Barquettes alvéolées. Plateau doré.
Conservation :	Congelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Plaque / Plateau de 0.924 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	<p>INGREDIENTS : Sucre - AMANDES en poudre 19% - Blancs d'OEUFs - CREME - Sirop de glucose - Chocolat noir 1.7% (pâte de cacao* 0.8%, sucre, beurre de cacao* 0.1%) - Brisures de framboises 1% - Amidons - Blancs d'OEUFs en poudre - Jus de citrons 1% - LAIT en poudre écrémé - Purée de pommes - Citrons 0.3% - BEURRE - Purée de PISTACHES 0.2% - Concentré de jus de betterave - Gélifiant : pectines - Sucre caramélisé - Concentré de curcuma - Arôme naturel de vanille - Concentré de carottes et d'hibiscus - Café soluble* 0.04% - Stabilisant : gomme xanthane - Extrait de spiruline - Arôme naturel de PISTACHE - Gousses de vanille épuisées broyées.</p> <p>Ces produits contiennent : des AMANDES, des OEUFs, de la CREME, du LAIT, du BEURRE et des PISTACHES.</p> <p>Ces produits ont pu être en contact avec de l'arachide, du soja, du gluten et d'autres fruits à coque.</p> <p>*Certifié Rainforest Alliance. En savoir plus sur ra.org.</p>

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Amandes en poudre	Etats-Unis, Hors UE
Chocolat noir	Union Europ., Hors UE
Brisures de framboises	Union Europ., Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 76, 80]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Arachide, Gluten, Soja
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	286 mm	Hauteur de l'unité de consommation	55 mm
Largeur de l'unité de consommation	388 mm		

Atouts

Atout : Des macarons aux coques craquantes et moelleuses avec 6 parfums incontournables
Recette à base d'ingrédients simples avec des arômes et colorants d'origine naturelle, sans conservateur, sans huile de palme
Les macarons sont des grands classiques des buffets sucrés ou pour parfaire une assiette de café gourmand

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Oui - 5 jours à 4°C
- Mise en œuvre :** Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant l'utilisation, en fonction des besoins. Après décongélation, utiliser le produit dans les 48 heures.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,701	405	15	3.2	57	48	4.5	9.2	0.16

Vitamines : Calcium (mg) : 76.5 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.61

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre

Catégorie GEMRCN : 28 - Cocktail

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.924	0	1	Plaque / Plateau			
Couche	29.568	0	32	Plaque / Plateau	8		
Pièce unitaire	0.013	0	0.01	Plaque / Plateau			
Colis	3.696	5.14	4	Plaque / Plateau		399x297x237	13187670612321
Palette	206.976	312.6	224	Plaque / Plateau	56	1200x800x1809	13187670612574
Plateau	0.924	1.218	1	Plaque / Plateau			3187670614274