



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 :	48 grosses coques de macaron vanille- congelées
Descriptif produit :	Congelé. Cuit. Ø 75 mm env. A la vanille Bourbon. Barquettes alvéolées. Carton de 48 pièces.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 0.960 kg
Liste des ingrédients :	AMANDES 28,5%, Sucre glace, sucre semoule, blanc d'ŒUF, , poudre de vanille 0,2%, grains de vanille épuisée 0,1%
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Amande	Etats-Unis
poudre de vanille	Madagascar

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 44]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Oeuf

Traces d'allergènes : Arachide, Gluten, Lait, Soja, Sésame

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, 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 : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Largeur de l'unité de consommation	73 système métrique (2.5)		

Atouts

Atout : Laissez libre court à votre imagination pour créer vos desserts et vous différencier avec cette coque de macaron
Coque à la vanille Bourbon, un parfum incontournable qui s'associera parfaitement à toutes vos créations

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après décongélation

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, sortir en fonction des besoins.

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							
1,893	451	17.8	1.4	60	59.3	3.3	11	0.047

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.62

Type de matières grasses : Aucune

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
Palette	153.6	236.7	160	Colis	160	1200x800x2100	
Couche	7.68	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.02	0	0.02	Colis			
Barquette	0.24	0	0.25	Colis			
Colis	0.96	1.323	1	Colis		390x290x86	3760126978023
Pièce	0.02	0	0.02	Colis			