



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 cacao - congelé

Descriptif produit : Congelé. Cuit. Ø 75 mm env. 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 : Sucre glace, sucre , blanc d'ŒUF liquide, AMANDES 19,50%, NOISETTES , colorant : E162, poudre de cacao maigre1,5%, poudre de cacao1,5%.

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Amande	Espagne, Etats-Unis
poudre de cacao	France
poudre de cacao maigre	France

** 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 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 parfum chocolat, 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							
1,784	424	13.8	1.6	62.3	55.8	4.5	10.5	0.259

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.76

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
Couche	7.68	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.02	0	0.02	Colis			
Barquette	0.24	0	0.25	Colis			
Palette	153.6	236.7	160	Colis	160	1200x800x150	
Colis	0.96	1.323	1	Colis		390x290x86	3760126978009
Pièce	0.02	0	0.02	Colis			