Macarons à la fraise 14Gx35 Franck Deville

Article : 255367

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :** 🇫🇷

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

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 1.000 Boite de 0.480 kg
Liste des ingrédients :	Sucres, fourrage fraise 26% (purée de fraise (fraise, sucre), sirop de glucose-fructose, sucre, eau,épaississant: amidon modifié de maîs, gelifiant: pectine, jus concentré de citron, arôme naturel de fraise et autres arômes naturels), Poudre d'amande, Blanc d'oeuf
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Oeuf
Traces d'allergènes :	Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poisson, Soja, Sulfites
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1905.9083 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de fécules ou de lait; pâtisseries - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires - Hors pain croustillant dit «Knäckebrot» Hors pain d'épices Hors biscuits additionnés d'édulcorants; gaufres et gaufrettes Hors biscottes, pain grillé et produits similaires grillés - Hors pains et autres produits de boulangerie ordinaire, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, de miel, d'oeufs, de matières grasses, de fromage ou

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Macarons à la fraise 14Gx35 Franck Deville

Article : 255367

de fruits Hors hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires - autres, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants - contenant des matières grasses du lait

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

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							
1,378	330	10.9	1	51.9	48.8		5.5	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.50

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
Boite	0.48	0.63	1	Boite			03760201002087
Couche	6.72	0	14	Boite	14		
Colis	0.48	0	1	Boite			03760201002087
Palette	215.04	0	448	Boite	448		

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur