



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Assortiment de pâtisseries aux amandes : au citron à la mangue passion, au caramel à la fleur de sel, à la vanille - Congelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

**GTIN / EAN Carton** 3291811264560

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 27

Cartons/Palette 162

Unités/Palette 11664

Poids brut, Palette incluse (kg) 230.36

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 204

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 72 (36 x 2)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 440x305x70

Poids net du carton (kg) .864

**Date de durabilité minimale (DDM)** 18 mois

## Atouts produits

Un assortiment de macarons gourmands prêts à emploi pour décorer vos créations sucrées ou à déguster tels quels pour une pause sucrée et raffinée. Une gamme de 4 parfums incontournables : vanille, caramel à la fleur de sel, citron, mangue-passion. Un calage renforcé pour éviter toute casse.

Dénomination légale : Assortiment de pâtisserie aux amandes : au citron, à la mangue passion, au caramel à la fleur de sel, à la vanille - Congelé

## Ingrédients (tel que vendu)

Pâtisserie aux amandes, garniture à la pâte d'amande et au citron - Congelé (sucre glace, **amandes** en poudre, pâte d'**amandes** 14,5% (**amandes**, sucre, sirop de glucose, stabilisant (E420), humectant (E422), arôme, conservateur (E200)), purée de citron 12,4% (jus et pulpe de citron, sucre), blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), beurre de cacao, sucre, colorant (E101), épaississant (E415)), Pâtisserie aux amandes, garniture à la pâte d'amande et mangue passion - Congelé (sucre glace, pâte d'**amandes** 14,9% (**amandes**, sucre, sirop de glucose, stabilisant (E420), humectant (E422), arôme, conservateur (E200)), **amandes** en poudre, blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), purée de mangue sucrée 6,4% (purée de mangue, sucre), purée de fruits de la passion 6,4% (jus et pulpe de fruits de la passion, sucre), beurre de cacao, sucre, colorant (E120, E101), épaississant (E415)), Pâtisserie aux amandes, garniture à la pâte d'amande et au caramel à la fleur de sel - Congelé (sucre glace, pâte d'**amandes** 16% (**amandes**, sucre, sirop de glucose, stabilisant (E420), humectant (E422), arôme, conservateur (E200)), **amandes** en poudre, blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, **crème de lait**, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), caramel à la fleur de sel 7,2% (sucre, **crème de lait**, fleur de sel 0,1%), beurre de cacao, sucre, caramel aromatique (sirop de glucose-fructose, sucre, eau), extrait de café, épaississant (E415)), Pâtisserie aux amandes, garniture ganache vanille - Congelé (sucre glace, **crème de lait**, **amandes** en poudre, blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, **beurre**, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), sucre, amidon, extrait de vanille 0,4%, grains de vanille épuisée 0,3%, épaississant (E415))

Présence éventuelle : poissons, 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)	1693	1693		
Energie	(kcal)	404	404		
Matières grasses	(g)	22.3	22.3	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	6.7	6.7	0.0	
Glucides	(g)	43.7	43.7	0.0	
dont sucres	(g)	41.0	41.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	2.7	2.7	0.0	
Protéines	(g)	6.2	6.2	0.0	
Sel	(g)	0.15	0.15	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, X Non)

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



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Entre 0 et +4°C

2 heure(s)

### CONSEILS D'UTILISATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



**Conserver à -18°C**

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.