



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques Poids tel que vendu(g) 3,60</p>	<p>Dénomination légale : Pâtisserie aux amandes - Congelé</p> <p>38 mini coques macarons couleur vanille, 38 mini coques macarons couleur framboise, 38 mini coques macarons couleur pistache, 38 mini coques macarons couleur chocolat;</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	03291810073279	GTIN/EAN carton :	3291811125861
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	152 (152 x 1)
Couches / palette	20	Dim. du carton en mm L x l x h	420x300x67
Cartons / palette	120	Poids net du carton (kg)	0.608
Unités / palette	18240	Poids brut du carton (kg)	0.836
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	123.32		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	149		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Un assortiment de coques macarons prêtes à emploi pour décorer vos créations sucrées ou à garnir selon vos envies.
Gamme de 4 couleurs incontournables : coque couleur vanille, coque couleur chocolat, coque couleur pistache, coque couleur framboise.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Sucre, **amandes** en poudre 24.5%, blancs d'**œufs**, amidon, cacao en poudre, extrait de café, épaississant (E415), colorant (E150d, E120, E151, E101, E133)

Présence éventuelle : **gluten, poissons, soja, lait, graines de sésame.**

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1534	1534	58	0
Energie (kcal)	366	366	14	1
Matières grasses (g)	13.2	13.2	0.5	1
dont acides gras saturés (g)	1.1	1.1	0	0
Glucides (g)	52.5	52.5	2	1
dont sucres (g)	49.4	49.4	1.9	2
dont amidon (g)	3.1	3.1	0.1	0
Fibres alimentaires (g)	1.9	1.9	0.1	0
Protéines (g)	8.5	8.5	0.3	1
Sel (g)	1.00	1.00	0	1

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Décongelation

Température ambiante 1.5h

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler 1h30 à température ambiante dans une pièce sèche avant garnissage.