Macaron Salé Tapenade 12gr

Réf : **13343**

Fournisseur : FRANCK DEVILLE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 35 pièces	Carton de 0.420 kg

Liste des ingrédients	13% tapenade (olives vertes, acide citrique, huile d'olive vierge extra, sel, ail, câpres, anchois, vinaigre, thym), sucre, poudre d'amande, blanc d'oeuf, beurre, graines de tournesol, amidon de maïs
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Recette d'artisan macaronier Diamètre : Ø 3.5 - 4.5 cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, amandes / présences éventuelles : fruits à coques, poissons, crustacés, mollusques, céleri, sulfites, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	5 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	À utiliser en buffet, cocktail ou café gourmand, ces macarons salés se dressent directement après décongélation pour un rendu haut de gamme, prêt à servir.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1629	Énergie (kcal) : 391	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 38.8	Dont en sucres (g) : 38	Protéines (g) : 5.9
Matières grasses (g) : 23.1	Dont en acides gras saturés (g) : 8.5	Sel (g) : 0.7

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr