



Macaron Salé Chèvre Piment d'Espelette 12gr

Réf: 13344

Fournisseur: FRANCK DEVILLE

Origine / Fabrication	Transformé en France		
Conditionnement	Carton de 35 pièces		Carton de 0.420 kg
Liste des ingrédients	13% fromage de chèvre, 2% piment d'espelette, piment doux, amidon de maïs, sucre, blanc d'oeuf, poudre d'amande, beurre		
Informations complémentaires	Recette d'artisan macaronier Absence d'OGM Diamètre : Ø 35 - 45 mm		
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		24h entre 0°C et 4°C	

Conditions de conservations	recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	24h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	5 jours entre 0°C 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) : 1676	Énergie (kcal) : 403	
Glucides (g): 39	Dont en sucres (g) : 38.40	Protéines (g) : 7.90
Matières grasses (g) : 23.30	Dont en acides gras saturés (g) : 9.90	Sel (g) : 0.50