



## Macaron Salé Foie Gras 12gr

Réf: 13347

Fournisseur : FRANCK DEVILLE

Origine / Fabrication	Transformé en France			
Conditionnement	Carton de 35 pièces	Carton de 0.420 kg		
Liste des ingrédients	25% foie gras de canard et morceaux de foie gras (foie gras de canard, eau, sel fin, conservateur : nitrite de sodium, poivre blanc, sucre, Armagnac, antioxydant : ascorbate de sodium), praliné (amande, sucre, noisette, beurre, émulsifiant : lécithine de colza), Porto blanc, poudre de cacao, poivre noir de Sarawak, sucre, poudre d'amande, blanc d'oeuf, amidon de maïs, poudre de cacao			
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), œufs et produits à base d'œufs, 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	
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) : 1614	Énergie (kcal) : 387	
Glucides (g): 38.90	Dont en sucres (g) : 38.10	Protéines (g) : 7
Matières grasses (g) : 22.10	Dont en acides gras saturés (g) : 6.30	Sel (g): 0.60