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	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) : 1614	Énergie (kcal) : 387	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 38.9	Dont en sucres (g) : 38.1	Protéines (g) : 7
Matières grasses (g) : 22.1	Dont en acides gras saturés (g) : 6.3	Sel (g) : 0.6