



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), 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 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| 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 |