Macarons Coeur sans Gluten 15gr

Réf : **13388**

Fournisseur : TIPIAK

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 20 pièces	Carton de 0.300 kg

Liste des ingrédients	macaron au chocolat : sucre glace, amande en poudre, blanc d'oeuf pasteurisé, crème stérilisée (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), sucre, chocolat noir de couverture 3,2% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, beurre, blanc d'oeuf en poudre pasteurisé, huile de tournesol, sucre caramélisé, colorants (rouge de betterave, extrait de paprika), concentré de spiruline, épaississant : gomme xanthane macaron à la fraise : sucre glace, fourrage fraise 12,5% (sucre, fraise 2,4%), eau, crème fraîche pasteurisée, jus de citron, beurre de cacao, beurre, épaississants (pectine, carraghénanes), arômes naturels), amande en poudre, blanc d'oeuf pasteurisé, sucre, blanc d'uf en poudre pasteurisé, colorant : rouge de betterave, épaississant : gomme xanthane
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice
Allergènes	fruits à coques, oeufs et produits à base d'oeufs, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	6 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h entre 0°C et 4°C + 15 minutes à température ambiante avant de déguster.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1870	Énergie (kcal) : 466	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 56	Dont en sucres (g) : 52	Protéines (g) : 11

Matières grasses (g) : 19	Dont en acides gras saturés (g) : 4.5	Sel (g) : 0.2