# Macarons "Classiques" 12gr

Réf : **13635**

Fournisseur : BRIDOR

| | | |
|---|---|---|
| Conditionnement | Carton de 48 pièces, 6 pièces de chaque | Carton de 0.580 kg |

| | |
|---|---|
| Liste des ingrédients | Macarons Café (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème (lait)), amandes en poudre, blanc d'oeuf, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, émulsifiant (lécithine de soja)), sucre, extrait de café 0,1% (eau, café 0,03%, sucre), café 0,09%, café lyophilisé 0,02%).<br>Macarons Caramel (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème (lait)), amandes en poudre, blanc d'oeuf, caramel au beurre salé 1% (sirop de glucose, beurre salé (lait), lait concentré sucré, eau, sucre, sel), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, émulsifiant (lécithine de soja)), sucre, caramel (sucre, eau), colorant (caramel ordinaire), fleur de sel de Guérande, jus concentré de betterave, jus concentré d'acérola, jus de citron).<br>Macarons Chocolat (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème (lait)), amandes en poudre, blanc d'oeuf, chocolat noir 1% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, arôme naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de soja)), sucre, cacao maigre en poudre, colorant (caramel ordinaire), jus concentré de betterave,<br>jus concentré d'acérola, jus de citron).<br>Macarons Citron (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), amandes en poudre, crème (crème (lait)), blanc d'oeuf, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, émulsifiant (lécithine de soja)), purée de citron 0,9%, sucre, colorant (lutéine)).<br>Macarons Framboise (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), amandes en poudre, crème (crème (lait)), blanc d'oeuf, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, émulsifiant (lécithine de soja)), purée de framboise 1% (purée de framboise 0,9%, sucre), sucre, arôme naturel de framboise avec autres arômes naturels, jus concentré de betterave, jus concentré d'acérola, jus de citron).<br>Macarons Fruit de la passion (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), amandes en poudre, crème (crème (lait)), blanc d'oeuf, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, émulsifiant (lécithine de soja)), purée de fruit de la passion 0,9% (fruit de la passion 0,8%, sucre), sucre, purée de citron 0,04%, jus concentré de betterave, colorant (lutéine), jus concentré d'acérola, jus de citron).<br>Macarons pistache (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème (lait)), amandes en poudre, blanc d'oeuf, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, émulsifiant (lécithine de soja)), sucre, pâte aromatisée à la pistache 0,3% (sucre, huile de tournesol, pâte pure d'amande, pâte de pistache 0,3%, arôme naturel (noix)), colorants (lutéine, complexes cuivriques de chlorophyllines, curcumine)).<br>Macarons Vanille (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème (lait)), amandes en poudre, blanc d'oeuf, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, émulsifiant (lécithine de soja)), sucre, extrait de vanille 0,3% (sucre inverti, sirop de glucose, eau, préparations aromatisantes (extrait de vanille tahitensis) 0,01%, graines de vanille 0,003%, épaississant (gomme xanthane)), sous-produit de vanille). |
| Informations complémentaires | Transformé en France<br>Absence d'OGM<br>Convient aux végétariens<br>Plateau prêt à servir |
| | |

| | |
|---|---|
| Allergènes | lait et produits à base de lait (y compris lactose), amandes, oeufs et produits à base d'oeufs, soja, pistaches, noix / Présences éventuelles : fruits à coques |

| | |
|---|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 4 heures à +4°C avant le service |
| Durée de vie estimée après décongélation | 4 jours maximum avant le service, stocké au froid positif (à +4°C) |
| Recommandations de mise en oeuvre | Sortir 30 minutes avant le début de la dégustation. |

## Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---|---|---|
| Énergie (kj) : 1 973 | Énergie (kcal) : 471 | Fibres alimentaires (g) : 2,8 |
| Glucides (g) : 56 | Dont en sucres (g) : 54 | Protéines (g) : 8,7 |
| Matières grasses (g) : 23 | Dont en acides gras saturés (g) : 7,7 | Sel (g) : 0,15 |