Macaron Vanille 12gr

Réf : **13800**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 plateaux de 48 pièces	Carton de 1.150 kg

Liste des ingrédients	macaron à la vanille (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), beurre Charentes-Poitou AOP (LAIT), AMANDES en poudre, blanc d'OEUF, crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'OEUF, amidon modifié, arôme naturel de vanille, colorant (bêta-carotène d'origine naturelle), graines de vanille épuisées 0,001%, épaississant (gomme xanthane)), sucre, extrait de vanille 0,7% (sucre inverti, sirop de glucose, eau, préparations aromatisantes (extrait de vanille tahitensis) 0,04%, graines de vanille 0,007%, épaississant (gomme xanthane)), sous-produit de vanille)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Recette Lenôtre sans gluten Plateau professionnel prêt à servir Dimension : Ø 4 x E 2.6cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), amandes, oeufs et produits base d'oeufs / présences éventuelles : autres fruits à coques, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4 heures à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours à +4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Le produit peut rester 4 jours maximum avant le service, stocké au froid positif (à +4°C). Décongeler au moins 4 heures à +4°C avant le service. Sortir 15 minutes avant le début de la dégustation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1910	Énergie (kcal) : 455	Fibres alimentaires (g) : 2
Glucides (g) : 48	Dont en sucres (g) : 46	Protéines (g) : 7
Matières grasses (g) : 26	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 0.1