

Macaron Chocolat 12gr

Réf : 13802

Fournisseur : BRIDOR

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

Liste des ingrédients	macaron au chocolat (sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), AMANDES en poudre, chocolat noir 16% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de SOJA)), blanc d'OEUF, LAIT dem iécrémé, beurre Charentes-Poitou AOP (LAIT), sucre, cacao maigre en poudre, colorant (caramel ordinaire), jus concentrés (jus concentré de betterave, jus concentré d'acérola, jus de citron))
Informations complémentaires	Produit surgelé - Recette Lenôtre Plateau professionnel prêt à servir Dimension : Ø 4 x E 2.6cm Absence d'OGM
Allergènes	amandes, soja, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Présences éventuelles : autres 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
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) : 2034	Énergie (kcal) : 486	Fibres alimentaires (g) : 5
Glucides (g) : 58	Dont en sucres (g) : 53	Protéines (g) : 9.1
Matières grasses (g) : 23	Dont en acides gras saturés (g) : 7.7	Sel (g) : 0.11