Macaron Caramel Beurre Salé 12gr

Réf : **13804**

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 caramel beurre salé (garniture caramel salé 33% (sucre, crème liquide (LAIT), beurre de cacao, beurre doux (LAIT), caramel aromatique 2,2% (sucre, eau), jus de citron, sel 0,09%), sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), AMANDES en poudre, blanc d'OEUF, sucre, colorant (caramel ordinaire), jus concentrés (jus concentré de betterave, jus concentré d'acérola, jus de citron))
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 produit à base de lait (y compris lactose), amandes, oeufs et produits à 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) : 2137	Énergie (kcal) : 510	Fibres alimentaires (g) : 2.6
Glucides (g) : 69	Dont en sucres (g) : 66	Protéines (g) : 7.6
Matières grasses (g) : 22	Dont en acides gras saturés (g) : 7.1	Sel (g) : 0.2

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr