

Fiche Technique

Macarons Classique 72 pièces

Code	Date	Type	UC	Poids
SY0052	01.11.2019	SURGELÉ	PC	924g



Description :

- 12 Macarons à la vanille
- 12 Macarons à la pistache
- 12 Macarons au café
- 12 Macarons à la framboise
- 12 Macarons au citron
- 12 Macarons au chocolat

Ingrédients :

INGREDIENTS : Sucre - AMANDES en poudre - Blancs d'OEUFS - CREME - Amidon de maïs - BEURRE - Brisures de framboises 1% - Chocolat blanc 1% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille) - Sirop de glucose - Blancs d'OEUFS en poudre - Chocolat 0,8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA) - Chocolat noir 0,8% (pâte de cacao « São Tomé », sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA) - Purée d'AMANDES - OEUFS - Huile de colza - Jus de citrons 0,7% - Citron broyé 0,5% - LAIT écrémé en poudre - PISTACHES hachées 0,3% - Arôme naturel de vanille - Colorants : rouge de betterave, curcumine - Citrons 0,2% - Extrait de malt d'ORGE - Gélifiants : pectines, agar-agar - Beurre de cacao - Sucre caramélisé - Stabilisants : gomme xanthane, carraghénanes - Spiruline - Arôme naturel de PISTACHE - Café liquide 0,02% - Acidifiant : acide citrique - Sirop de sucre inverti - Grains de vanille épuisés - Antioxydant : acide ascorbique.

Utilisation :

Laisser décongeler les macarons 4 heures entre 0 et 4°C dans l'emballage.

DLC	Conservation	Après décongélation
3m	-18°C	72H à +4°C

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	1765 Kj/ 421 kcal
Matières grasses	18G
dont acides gras saturés	3.9G
Glucide	54G
dont sucres	53G
Fibres	
Protéines	9.3G
Sel	0.18G

Allergènes Majeurs :
AMANDES, OEUFS, CREME, BEURRE, LAIT, SOJA, PISTACHES et ORGE. Ces produits ont pu être en contact avec : arachide et autres fruits à coque . Oeufs de poules élevées en plein air.