



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Assortiment de pâtisseries aux amandes: au café, au chocolat, à la framboise, à la pistache - Congelé

Technologie : Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 12

GTIN / EAN Carton 3291811231500

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 27

Cartons/Palette 162

Unités/Palette 11664

Poids brut, Palette incluse (kg) 222.26

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 204

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 72 (36 x 2)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 440x350x70

Poids net du carton (kg) .864

Date de durabilité minimale (DDM) 547 jour(s)

Atouts produits

Un assortiment de macarons savoureux prêts à emploi pour décorer vos créations sucrées ou à déguster tels quels pour une pause sucrée et raffinée. Gamme de 4 parfums incontournables : café, chocolat, pistache et framboise. Un calage renforcé pour éviter toute casse.

Dénomination légale: Assortiment de pâtisseries aux amandes: au café, au chocolat, à la framboise, à la pistache - Congelé

Ingrédients (tel que vendu)

Pâtisserie aux amandes, garniture pâte d'amande et café - Congelé (sucre glace, pâte d'**amandes** 21,7% (**amandes**, sucre, sirop de glucose, stabilisant (E420), humectant (E422), arôme, conservateur (E200)), **amandes** en poudre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, **crème de lait**, beurre de cacao, café soluble 1%, sucre, extrait de café, épaississant (E415)), Pâtisserie aux amandes, garniture ganache chocolat - Congelé (sucre glace, **crème de lait**, chocolat noir 21,1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), **amandes** en poudre, blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, sucre inverti, cacao en poudre 0,7% (cacao maigre en poudre, correcteur d'acidité (E524, E501)), cacao noir extra en poudre 0,3%, sucre, épaississant (E415)), Pâtisserie aux amandes, garniture confiture de framboise - Congelé (sucre glace, sucre, brisures de framboises 21,4%, **amandes** en poudre, blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, gélifiant (E440), colorant (E120), épaississant (E415)), Pâtisserie aux amandes, garniture pâte d'amande et pâte pistache - Congelé (sucre glace, pâte d'**amandes** 18,8% (**amandes**, sucre, sirop de glucose, stabilisant (E420), humectant (E422), arôme, conservateur (E200)), **amandes** en poudre, blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), pâte de **pistache** 5,6% (**pistaches** vertes, sucre liquide, eau, arôme naturel), **crème de lait**, beurre de cacao, sucre, colorant (E101, E133), épaississant (E415))

Présence éventuelle : poissons, graines de sésame, gluten, autres fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1601	1601		
Energie	(kcal)	382	382		
Matières grasses	(g)	18.4	18.4	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	4.7	4.7	0.0	
Glucides	(g)	45.4	45.4	0.0	
dont sucres	(g)	41.9	41.9	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	3.2	3.2	0.0	
Protéines	(g)	7.2	7.2	0.0	
Sel	(g)	0.12	0.12	0.00	

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, X Non)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	X
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✓
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

2 heure(s)



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 2 heures entre 0 et 4°C

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.