



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto di pasticceria

Tecnologia : Pronto all'uso

Specifiche prodotto	Assortimento di prodotti di pasticceria alle mandorle - Congelati. 4 gusti di macarons: caffè, cioccolato, lampone, pistacchio
Peso (g) prodotto venduto	15,00 (+/-)
Altezza(cm)	2,70 ((+/- 0.2))
Diametro (cm)	4 ((+/- 0.2))

GTIN/EAN prodotto :	03291810181639	GTIN/EAN cartone :	3291811261989
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	6	Unità / cartone	96 (24 x 4)
Strati / bancale	12	Dim. del cartone in mm L x l x h	1x1x1
Cartoni / bancale	72	Peso netto del cartone (kg)	1.440
Unità / bancale	6912	Peso lordo del cartone (kg)	2.540
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	18 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	205.88		
Altezza, bancale incluso (cm)	16.2		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Assortimento di Macarons in pratiche vaschette mono gusto: al caffè, cioccolato, lampone e pistacchio.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Zucchero, **mandorle** in polvere 15.4%, albume d'**uovo**, **burro**, **crema di latte (crema di latte**, stabilizzante: E407), cioccolato bianco 5.4% (zucchero, burro di cacao, **latte** scremato in polvere, materia grassa da **latte** scremato, emulsionante: E322 (**soia**), aroma naturale di vaniglia), cioccolato fondente 5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 (**soia**), aroma naturale di vaniglia), purea di lamponi 4.9%, acqua, tuorlo d'**uovo**, pasta di **pistacchi** 1,5% (**pistacchi** 95%, olio di girasole non idrogenato), sciroppo di glucosio, **uova**, polvere di cacao, chicchi di caffè 0.6%, amido, coloranti: E100, E120, succo di spirulina (zucchero invertito, acqua, trealosio*, concentrato di spirulina, regolatore di acidità: E331), estratto di malto d'**orzo**. Eventuale presenza di **semi di sesamo** e altra **frutta a guscio**.

*Il trealosio è una fonte di glucosio.
 Farcitura: 47% - Guscio: 53%

(Valori nutrizionali per 100g: Energia 1884kJ / 450kcal - Grassi 22.9g, di cui acidi grassi saturi 7.4g - Carboidrati 49.5g, di cui zuccheri 46.1g - Proteine 9.6g - Sale 0.14g)
 FE_06.19

CARATTERISTICHE

- | | |
|----------------------------|--|
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Senza alcool | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Decongelazione
Tra 0 e 4°C 8h

ISTRUZIONI D'USO :

Estrarre i prodotti desiderati e lasciarli scongelare per circa 8 ore a una temperatura compresa tra 0 e 4°C.

CONSERVAZIONE :

Dopo scongelamento, è possibile conservare i prodotti per massimo 2 giorni tra 0 e 4 °C, coperti con una pellicola trasparente idonea per il contatto alimentare.

Se lasciato a temperatura ambiente, il macaron deve essere consumato nel minor tempo possibile

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.