



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto di pasticceria

Tecnologia : Pronto all'uso

Specifiche prodotto	Assortimento di prodotti di pasticceria alle mandorle - Surgelati
Peso (g) prodotto venduto	15,00 (+/-)
Altezza(cm)	2,70 ((+/-0.2))
Diametro (cm)	4 ((+/-0.2))

GTIN/EAN prodotto :	03291810784601	GTIN/EAN cartone :	3291811235751
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	6	Unità / cartone	96 (48 x 2)
Strati / bancale	12	Dim. del cartone in mm L x l x h	324x310x125
Cartoni / bancale	72	Peso netto del cartone (kg)	1.440
Unità / bancale	6912	Peso lordo del cartone (kg)	2.417
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	18 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	197.024		
Altezza, bancale incluso (cm)	165		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Assortimento di macarons: alla vaniglia, al cioccolato, al lampone, al caffè, al limone, all'arancia.

Dimensioni eleganti, in linea con gli attuali trend votati verso formati mignon
Ganache abbondante per un gusto più ricco
Varietà di gusti per offrire una gamma completa

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Zucchero, **mandorle** in polvere 15.8%, chiare d'**uova**, **crema di latte (crema di latte**, proteine del **latte**, stabilizzante: E407), purea zuccherata di lampone 3,7% (purea di lampone 89%, zucchero), cioccolato 3.3% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 (**soia**), aroma), acqua, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 2.6% (zucchero, burro di cacao, **latte** scremato in polvere, emulsionante: E322 (**soia**), aroma) purea d' arancia 1.8%, succo di limone 0.9%, sciroppo di glucosio, **uova**, cacao in polvere, caffè in polvere 0.4%, succo d' arancia concentrato 0.4%, amido, coloranti: E160a - E120 - E100, vaniglia 0.04%, estratto di malto d'**orzo**

Eventuale presenza di altra **frutta a guscio** e di **semi di sesamo**.

V-2

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1874	1874	281	3
Energia (kcal)	449	449	67	3
Grassi (g)	27.8	27.8	4.2	6
di cui acidi grassi saturi (g)	13.5	13.5	2	10
Carboidrati (g)	42.7	42.7	6.4	3
di cui zuccheri (g)	40.7	40.7	6.1	7
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	2.2	2.2	0.3	1
Proteine (g)	6	6	0.9	2
Sale (g)	0.07	0.07	0	0

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ Senza materie grasse idrogenate
- ✓ Non ionizzato



Conservazione

Decongelazione
Tra 0 e 4°C 2h**ISTRUZIONI D'USO :**

Scongelerare il prodotto per circa 8 ore tra 0 e 4 °C prima del consumo.

CONSERVAZIONE :

Una volta scongelato, il prodotto si mantiene a 0-6°C nel suo packaging originale per 2 giorni.

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.