MACARONS RIVE DROITE

Code produit : **004723** • 2 barquettes de 36 macarons (0,864 kg)

Macarons rive droite - Congelé

Suggestion de présentation

Nutrition Facts

36 servings per container

Serving size	**(24g)**
Amount Per Serving	
Calories	**100**
	% Daily Value*
Total Fat 4.5g	**6%**
Saturated Fat 1.4g	**7%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 15mg	**5%**
Sodium 0mg	**0%**
Total Carbohydrate 13g	**5%**
Dietary Fiber < 1g	**3%**
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	**20%**
Protein 2g	**4%**
Vitamin D 0.08mcg	0%
Calcium 15.95mg	2%
Iron 0.34mg	2%
Potassium 54.1mg	2%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

COMPOSITION

Ingrédients

2x 6 Macarons caramel
2x 6 Macarons pistache, aromatisés
2x 6 Macarons vanille
2x 6 Macarons framboise
2x 6 Macarons chocolat
2x 6 Macarons citron

Voir la liste des ingrédients au verso.

Allergènes **Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de gluten, céleri, crustacé, autres fruits à coques, sésame, moutarde, poisson, sulfites, mollusques, lupin et arachides.**

OGM • Non **MGH** • Non **Gélatine de porc** • Non **Ionisation** • Non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

Valeur calorique (kcal) : *419 kcal*
Valeur énergétique (kJ) : *1755 kJ*

Protéines :	*9,1 g*	**Matières grasses :**	*18,2 g*	**Glucides :**	*53,0 g*
		Dont acides gras saturés :	*5,8 g*	**Dont sucres :**	*51,1 g*
Fibres alimentaires :	*3,2 g*	**Sodium :**	*44 mg*	**Sel :**	*0,11 g*

INFORMATIONS PRATIQUES

EAN13	3700478517747	**DUN14**	13700478517744
DLUO (jours)	730	**DLV (jours)**	180
Conservation	À conserver 20 jours maximum entre 0 et 4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.		

REMISE EN OEUVRE

Laisser décongeler 2 heures entre 0 et +4°C avec le film plastique. Retirer le film plastique et déposer les macarons sur un plat. Laisser 15 minutes à temperature ambiante et servir.

CONDITIONNEMENT

UV (étui)*		Palette (80x120)**		Palette (100x120)**	
Dimension en mm (Lxlxh)	*390 x 296 x 62*	*200* **étuis (** *25* **couches de** *8* **étuis)**		*250* **étuis (** *25* **couches de** *10* **étuis)**	
Poids brut (kg)	*1,115 kg*	**Poids brut (kg)**	*223,000 kg*	**Poids brut (kg)**	*278,750 kg*
Poids net (kg)	*0,864 kg*	**Hauteur totale (m)**	*1,55 m*	**Hauteur totale (m)**	*1,55 m*

*Dimensions extérieures - **Hors palette (+0,15 m +30 kg)

Version n°4 – Créée le 28/04/2020 – Éditée le 24/09/2021

Traiteur de Paris
4 rue de la Rigourdière – CS 81733
35517 Cesson-Sévigné cedex – France

Traiteur de Paris
Des Chefs au service des Chefs.

COMPOSITION

Ingrédients

Composition globale :

Poudre d'**amandes** 18,5%, sucre, sucre glace, blancs d'**œufs*** 13,3%, pâte d'amande 7% (**amandes**, sucre, eau, sirop de sucre inverti), crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), eau, beurre (**lait**), chocolat de couverture noir [58% de cacao] 2,9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 2,8% (sucre, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), beurre salé au sel de Guérande (**lait**)), framboises 2,5%, préparation à base de zestes de citron semi-confits 1,4% (sucre, zeste de citron, pulpe de citron, jus de citron), concentrés (betterave rouge, carotte, pommes, hibiscus, acérola, citron), pâte de **pistache** 0,5%, sucre inverti, chocolat de couverture au lait 0,2% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), poudre de cacao 0,2%, colorant : bêtacarotène – caramel ordinaire, purée de citron 0,1% (jus de citron, sucre), jus de citron à base de concentré 0,1%, gélifiants : pectines – agar-agar, graines de vanille épuisées 0,08%, fécule de pomme de terre, extrait de vanille Bourbon 0,05%, épaississant : gomme xanthane, extrait de spiruline, arôme naturel, huile essentielle de citron 0,02%.

Composition pièce par pièce :

Macarons caramel **:** Poudre d'**amandes** 18,5%, sucre glace, crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 17,7% (sucre, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), beurre salé au sel de Guérande (**lait**)), sucre, blancs d'**œufs*** 13,6%, chocolat de couverture noir [58% de cacao] (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), eau, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), chocolat de couverture au lait (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), beurre (**lait**), colorant : caramel ordinaire, épaississant : gomme xanthane.

Macarons pistache : Poudre d'**amandes** 18,2%, sucre glace, sucre, blanc d'**œufs*** 13,1%, pâte d'**amandes** 14,6% (**amandes** 52%, sucre, eau, sirop sucre inverti), beurre (**lait**), crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), eau, pâte de **pistaches** 3,2%, extrait de spiruline, arôme naturel 0,1%, colorant : bêtacarotène, épaississant : gomme xanthane.

Macarons vanille : Poudre d'**amandes** 18,2%, sucre glace, sucre, pâte d'amande 16,1% (**amandes** 52%, sucre, eau, sirop sucre inverti), blancs d'**œufs*** 13,5%, beurre (**lait**), crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), eau, graines de vanille épuisées 0,5%, extrait de vanille Bourbon 0,3%, épaississant : gomme xanthane.

Macarons framboise : Sucre, poudre d'**amandes** 20,8%, sucre glace, framboise 15,6%, blanc d'**œufs*** 12,2%, eau, concentré (betterave rouge, carotte), jus de citron à base de concentré, gélifiants : pectines - agar-agar, fécule de pomme de terre, épaississant : gomme xanthane.

Macarons chocolat : Sucre glace, sucre, poudre d'**amandes** 15,6%, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), chocolat de couverture noir [58% de cacao] (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**) 12,9%, blancs d'**œufs*** 12,3%, eau, sucre inverti, poudre de cacao 1,7%, concentrés (betterave rouge, carotte, pomme, hibiscus), épaississant : gomme xanthane.

Macarons citron : Poudre d'**amandes** 19,9%, sucre glace, sucre, blanc d'**œufs*** 14,6%, pâte d'amande 11,1% (**amandes** 52%, sucre, eau, sirop sucre inverti), préparation à base de zestes de citron semi-confits 7,6% (sucre, zeste de citron, pulpe de citron, jus de citron, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), eau, beurre (**lait**), purée de citron (citron, sucre) 0,7%, colorant : bêtacarotène, huile essentielle de citron 0,1%, épaississant : gomme xanthane.

*œufs issus de poules élevées en plein air