



SURTIDO DE MACARONS

Código de producto : **02023030**

Descripción del producto

Surtido de productos de pastelería con almendras: al café, chocolate, limón, frambuesa, naranja y vainilla – Congelado

Tecnología : Horneado

Criterios físicos (Valores indicativos)

Peso del producto (g) como vendido : 15

EAN/GTIN producto	03291810198057	GTIN/EAN Caja	3291810052687
Paletización	30-PAL. 80X120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas/capa	6	Piezas/Caja	72 (72 x 1)
Capas/Palé	27	Medidas de la caja en mm L x a x a	444x303x70
Cajas/Palé	162	Peso bruto de la (kg) caja	1.51
Unidades/Palé	11664	Peso neto de la (kg) caja	1.08
Peso bruto, palé incluido (kg)	267.62	Caducidad mínima	24 meses
Altura total, palé incluido (cm)	204		

Ingredientes (como se vende)

Producto de pastelería con almendras al café
chocolate con **leche** (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (E322 (**soja**)), aroma natural de vainilla), azúcar glasé, **crema de leche**, **almendras** en polvo 13%, clara de **huevo**, azúcar invertido, **mantequilla**, café soluble 0,7%, azúcar, extracto de café 0,4%, espesante (E415).

Producto de pastelería con almendras al chocolate
azúcar glasé, **crema de leche**, chocolate negro 24% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (E322 (**soja**)), aroma natural de vainilla), **almendras** en polvo 12%, clara de **huevo**, azúcar invertido, cacao desgrasado en polvo alcalinizado (cacao magro en polvo, corrector de acidez (E524, E501)), azúcar, cacao en polvo, espesante (E415).

Producto de pastelería con almendras al limón
azúcar glasé, **mantequilla**, **almendras** en polvo 13%, azúcar, puré de limón 12% (zumo y pulpa de limón, azúcar), clara de **huevo**, agua, yema de **huevo**, almidón, glucosa, colorante (E160b, E101), aromas, espesante (E415).

Producto de pastelería con almendras a la frambuesa
azúcar glasé, azúcar, trozos de frambuesas 24,4%, **almendras** en polvo 13%, clara de **huevo**, gelificante (E440), colorante (E120), espesante (E415).

Producto de pastelería con almendras a la naranja
azúcar glasé, **mantequilla**, **almendras** en polvo 13%, puré de naranja 13% (zumo y pulpa de naranja, azúcar), azúcar, clara de **huevo**, agua, yema de **huevo**, almidón, glucosa, colorante (E160b, E101, E120), aromas, aroma natural de naranja, espesante (E415).

Producto de pastelería con almendras a la vainilla
azúcar glasé, **mantequilla**, azúcar, **almendras** en polvo 13%, clara de **huevo**, agua, yema de **huevo**, extracto de vainilla, glucosa, semillas de vainilla previamente usadas, espesante (E415).

Puede contener : pescado, semillas de sésamo, otros frutos de cáscara, gluten

Valores nutricionales

Nutriente	Unidad	Por 100 g de producto consumido (cocido)
Valor energético	(kJ)	1646
Valor energético	(kcal)	393
Grasas	(g)	21.6
de las cuales acidos grasos saturados	(g)	10.3
Hidratos de carbono	(g)	43.4
de los cuales azúcares	(g)	41.9
Fibra alimentaria	(g)	2.6
Proteínas	(g)	5.1
Sal	(g)	0.08

Especificidades (Sí, X No)

Contiene alcohol	X
Apto para vegetarianos	X
Apto para veganos	X
Contiene cerdo	X
Contiene colores artificiales y/o aromatizantes*	
Contiene grasas hidrogenadas	X



Contiene aceite de palma convencional y/o de palmiste (ingredientes)	X
Contiene aceite de palma y/o de palmiste RSPO (ingredientes)	X
Contiene aceite de palma y/o de palmiste convencionales (aditivos alimentarios y auxiliares tecnológicos)	X
Contiene aceite de palma y/o de palmiste RSPO (aditivos alimentarios y auxiliares tecnológicos)	X

*Para el pan, según la legislación

Instrucciones de preparado



Descongelación
Entre 0 y +4 °C



Almacenar a -18 °C

PREPARACIÓN

Descongelar los productos durante aproximadamente 2 horas entre 0°C y +4°C.

Una vez descongelado, el producto se puede conservar hasta 5 días en refrigeración (+4 °C).

Nunca vuelva a congelar un producto que ha sido descongelado.

This product (s) is (are) compliant with the regulations of the countries of the European Free Trade Association. For distribution in another country, an application must be made to Délifrance SA; Délifrance SA cannot be held liable if the product has been marketed in a country for which Délifrance SA has not certified its regulatory compliance.