

 MAISON AMARELLA	MACARONS Macarons Framboise 15g Himbeer Macarons 15g REF. 58104	 CHEF <i>Gourmet</i>	 Certified B Corporation
---	--	--	--

PRODUIT FABRIQUÉ EN SUISSE / HERGESTELLT IN SCHWEIZ / PRODUCT MADE IN SWITZERLAND

Code article / Product code / Artikelnummer	Code EAN / EAN code / EAN code	Dimensions/ Product Size/ Produktabmes- sungen	Poids net par piece / Net weight per piece / Nettogewicht pro Stück	Poids brut par piece / Gross weight per piece / Bruttogewicht pro Stück	par UV / Pieces per box / Stück pro Karton	Poids net par UV / Net weight per box / Nettogewicht pro UV	Poids brut par UV / Gross weight per box / Bruttogewicht pro UV
INFR70	7649995258053	4.3 - 4.5 cm	15 g	15 g	70 pièces	1050 g	1350 g

COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN



Composition :

Sucre, AMANDES, purée de fruit de framboise sans sucre, blancs d'OEUFs d'élevage en plein air, dextrose, sirop de glucose, pectine, acide tartrique (E334), colorant naturel: rouge de betterave (E162).

Peut contenir des traces de SÉSAME et de NOIX DE PÉCAN.

Ingrédients d'origine suisse: sucre, blancs d'oeufs, crème, beurre.

Zutaten:

Zucker, MANDELN, Himbeerfruchtpüree ohne Zucker, EIWEISS aus Freilandhaltung (CH), Dextrose, Glukosesirup, Pektin, Weinsäure (E334), natürliche Lebensmittelfarbe: Betenrot (E162).

Kann Spuren von SESAM und PEKANNÜSSEN enthalten.

Herkunft Schweiz: Zucker, Eiweiss, Vollrahm, Butter.

List of Ingredients :

Sugar (CH), ALMONDS, raspberry fruit puree without sugar, free range EGG whites (CH), dextrose, glucose syrup, pectin, tartaric acid (E334), natural colouring: beetroot colour (E162).

Can contain traces of SESAME and PECAN NUTS.

Ingredients of Swiss origin: sugar, egg whites, cream, butter.

VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method) / ERNÄHRUNGSWERTE (Berechnungsmethode)

Pour 100g/ for 100g/ für 100g

Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Nährwert (kcal/100g)	485
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Nährwert (kj/100g)	2028
Matière grasse / Fat content / Fett (/100g)	26
Acide gras saturé / Saturated fat acid / Gesättigte fettsäure	9.4
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrat (/100g)	55
Dont sucre/ ugar/ zucker (/100g)	54
Protéines / Protids / Protein (/100g)	7.7
Sel / Salz / salt (/100g)	0.13

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE / / LAGERBEDINGUNGEN UND DURCHFÜHRUNGSBEDINGUNGEN / PROCEDURES FOR STORAGE AND USAGE

À CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT: 15 MOIS / BEST BEFORE DATE: 15 MONTHS / MINDESTENS HALTBAR BIS 15 MONATEN

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE

Modalité et durée de conservation :

Conservation congelé : Au congélateur à -18°C selon DLUO

Décongélation : 8 heures à +3°C ou 35-45 min. à température ambiante

Conservation après décongélation: 5 jours à +3°C

Transport à -18°C. Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3° C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15° C.

NIEMALS DAS PRODUKT WIEDER EINFRIEREN, WENN ES AUFGETAUT WURDE

Modality und haltbarkeit:

Erhaltung: Im gefrierschrank -18°C nach Mindestens haltbar bis

Auftauen: 8 Stunden +3°C oder 30-45 min. bei Raumtemperatur

Erhaltung nach auftauen: 5 Tage bei +3°C

Transport bei -18°C. Für kurze zeiträume, die auf handhabungsvorgänge während des be- und entladens von lebensmitteln beschränkt sind, kann eine geringfügige erhöhung des temperature auf der oberfläche des lebensmittels toleriert werden. Bei tiefkühlkost wird dieser anstieg 3°C nicht überschreiten, so dass die temperature auf der oberfläche des garguts, niemals, -15°C übersteigt.

DO NOT FREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Modality and storage:

Storage: In the freezer at -18°C according to best before date

Defrost: 8 hours at 3°C or 30-45 min. at room temperature

Storage after defrosting: 5 days at +3C

Transport at -18°C. For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature on the surface of food can be tolerated. For deep-frozen foods, this rise will not be able to exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C.

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTISCHEN INFORMATIONEN / LOTISTICAL INFORMATION

Code article Product code Artikelnummer	Dimension carton Box size Box Grösse	Cartons/couche Boxes/layer Kartons/Schicht	Couches max/pal. Max layers/pal. Max Schichten Paletten	Cartons max/pal. Boxes per pallet Max Kartons/pal.	Dimension palette Pallet size palettenabmessung	Poids brut par palette Gross weight per pallet Bruttogewicht pro palette
INFR70	282 (L) x 260 (l) x 106 (h) mm	12	12	144	120cmx80cm	200 kg