



MAISON AMARELLA

Maison Amarella SA, Route de la Petite Glâne 20,
1566 Saint-Aubin (FR), Suisse
www.maisonamarella.ch -
info@maisonamarella.com

MACARONS

ASSORTIMENT GOURMET
GOURMET SORTIMENT
GOURMET ASSORTMENT

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 | Pièces 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 |
|---|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| GOU | 7649995258312 | 4 cm | 12 g | 12 g | 70 pièces | 840 g | 1066 g |

Macaron Chocolat
Schokolade Macaron
Chocolate Macaron



COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN



Composition :

Sucre (CH), AMANDES, blancs d'OEUFs d'élevage en plein air (CH), chocolat de couverture noir 70% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de colza, arôme naturel de vanille), BEURRE (CH), CRÈME entière (CH), poudre de cacao, colorants naturels: extrait de pomme, carmin (E120).

Zutaten:

Zucker (CH), MANDELN, EIWEISS aus Freilandhaltung (CH), dunkel Schokolade-Couverture 70% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Rapslecithin, natürliches Vanillepulver), BUTTER (CH), VollRAHM (CH), Kakaopulver, natürliche Lebensmittelfarbe: Apfelextrakt, Karmin (E120).

List of Ingredients :

Sugar (CH), ALMONDS, free range EGG whites (CH), dark chocolate couverture 70% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: rapeseed lecithin, natural vanilla flavour), heavy CREAM (CH), BUTTER (CH), cocoa powder, natural colourings: apple extract, red carmin (E120).

Macaron Vanille
Vanille Macaron
Vanilla Macaron



COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN



Composition :

Sucre (CH), AMANDES, blancs d'OEUFs d'élevage en plein air (CH), chocolat de couverture blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA et colza, arôme naturel de vanille), CRÈME entière(CH), gosses de vanille de Madagascar.

Zutaten:

Zucker (CH), MANDELN, EIWEISS aus Freilandhaltung (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), VollRAHM (CH), Vanilleschoten aus Madagaskar.

List of Ingredients :

Sugar (CH), ALMONDS, free range EGG whites (CH), white chocolate couverture (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: SOY and rapseed lecithin, natural vanilla flavour), heavy CREAM (CH), vanilla pods from Madagascar.

Macaron Pistache
Pistazie Macaron
Pistachio Macaron



COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN



Composition :

Sucre (CH), AMANDES, blancs d'OEUFs d'élevage en plein air (CH), chocolat de couverture blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA et colza, arôme naturel de vanille), CRÈME entière(CH), pâte de PISTACHE 100% D.O.P de Sicile, colorants naturels: chlorelle.

Zutaten:

Zucker (CH), MANDELN, EIWEISS aus Freilandhaltung (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), VollRAHM (CH), PISTAZIENpaste 100% aus D.O.P. Sizilien, natürliche Lebensmittelfarbe: Chlorella.

List of Ingredients :

Sugar (CH), ALMONDS, free range EGG whites (CH), white chocolate couverture (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: SOY and rapseed lecithin, natural vanilla flavour), heavy CREAM (CH), PISTACHIO paste 100% D.O.P from Sicily, natural colouring: chlorella.

Macaron Noisette
Hazelnuss Macaron
Hazelnut Macaron



COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN



Composition :

Sucre (CH), AMANDES, blancs d'OEUFs d'élevage en plein air (CH), chocolat de couverture blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA et colza, arôme naturel de vanille), CRÈME entière (CH), pâte de NOISETTES du Piémont I.G.P., poudre de cacao, colorants naturels: extrait de pomme.

Zutaten:

Zucker (CH), MANDELN, EIWEISS aus Freilandhaltung (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), VollRAHM (CH), HASELNUSSpaste aus Piémont I.G.P., natürliche Lebensmittelfarbe: Apfelextrakt

List of Ingredients :

Sugar (CH), ALMONDS, free range EGG whites (CH), white chocolate couverture (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: SOY and rapeseed lecithin, natural vanilla flavour), heavy CREAM (CH), HAZELNUT paste from Piémont I.G.P., natural colouring: Apple extract.

Macaron Citron
Zitrone Macaron
Lemon Macaron



COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN



Composition :

Sucre (CH), AMANDES, blancs d'OEUFs d'élevage en plein air (CH), chocolat de couverture blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA et colza, arôme naturel de vanille), purée de fruit de citron 100%, BUTTER (CH), colorant naturel: Beta carotene (E160a).

Zutaten:

Zucker (CH), MANDELN, EIWEISS aus Freilandhaltung (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), Zitronenfruchtpüree 100%, BUTTER (CH), natürliche Lebensmittelfarbe: Beta-Carotin (E160a).

List of Ingredients :

Sugar (CH), ALMONDS, free range EGG whites (CH), white chocolate couverture (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: SOY and rapeseed lecithin, natural vanilla flavour), lemon fruit puree 100%, BUTTER (CH), natural colouring: Beta carotene (E160a).

Macaron Framboise
Himbeere Macaron
Raspberry Macaron



COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN



Composition :

Sucre (CH), AMANDES, blancs d'OEUFs d'élevage en plein air (CH), chocolat de couverture blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA et colza, arôme naturel de vanille), purée de fruit de framboise 100%, colorant naturel: carmin (E120).

Zutaten:

Zucker (CH), MANDELN, EIWEISS aus Freilandhaltung (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), Himbeerfruchtpüree 100%, natürliche Lebensmittelfarbe: Karmin (E120).

List of Ingredients :

Sugar (CH), ALMONDS, free range EGG whites (CH), white chocolate couverture (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: soy and rapeseed lecithin, natural vanilla flavour), raspberry fruit puree 100%, natural colouring: carmin (E120).

Macaron Caramel
Karamell Macaron
Caramel Macaron



COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN



Composition :

Sucre (CH), AMANDES, blancs d'OEUFs d'élevage en plein air (CH), chocolat de couverture blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, poudre de lactosérum (LAIT), matières grasses LAITIÈRE, poudre de LAIT écrémé, sirop de sucre caramélisé, émulsifiant: lécithine de SOJA et colza), CRÈME entière (CH), poudre de cacao, colorant naturel: extrait de pomme.

Zutaten:

Zucker (CH), MANDELN, EIWEISS aus Freilandhaltung (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Molkepulver (MILCH), MILCHFett, Magermilchpulver, karamellierter Zuckersirup ; Emulgator : SOJA undRapslecithin), VollRAHM (CH), Kakaopulver, natürliche Lebensmittelfarbe: Apfelextrakt.

List of Ingredients :

Sugar (CH), ALMONDS, free range EGG whites (CH), white chocolate couverture (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, whey powder (MILK), MILK fat, skimmed MILK powder, caramelised sugar syrup, emulsifier: SOY and rapeseed lecithin), heavy CREAM (CH), natural colourings: cocoa powder, natural colourings: apple extract.

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 (sodium présent naturellement) / salt (sodium naturally present) / salt | 0.13 |
| Natrium natürlich vorhanden (/100g) | |

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

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE AND USED / LAGERBEDINGUNGEN UND DURCHFÜHRUNGSBEDINGUNGEN

À CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT: 12 MOIS / BEST BEFORE DATE: 12 MONTHS / MINDESTENS HALTBAR BIS 12 MONATEN

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE

Modalité et durée de conservation :

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

Décongélation : 4 heure à 5°C

Conservation après décongélation: 5 jours à 5°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.

DO NOT FREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Modality and storage:

Storage : In the freezer at -18°C according to DLC

Defrost : 4 hours at 5°C

Storage after defrosting: 5 days at 5°C

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.

NIEMALS DAS PRODUKT WIEDER EINFRIEREN, WENN ES AUFGETAUT WURDE

Modality und haltbarkeit:

Erhaltung: Im gefrierschrank -18°C nach DLC

Auftauen: 4 Stunden bei 5 ° C.

Erhaltung nach auftauen: 5 Tagen bei 5 ° 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.