



MACARONS

Assortiment Macarons au Sucre de Dattes 15g
Macarons Dattelzucker Sortiment 15g

REF. 58102

MAISON AMARELLA



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
DAT70	7649995258596	4.3-4.5 cm	15 g	15 g	70 pièces	1050 g	1276 g

COMPOSITION / ZUTATEN / INGREDIENTS

Composition :

PUR DATTE: 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), poudre de dattes, mélasse de dattes, colorant naturel: extrait de pomme. // **CHOCO-ORANGE DATTES:** 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), CRÈME entière (CH), poudre de dattes, BEURRE (CH), colorant naturel: extrait d'huile de paprika. // **PISTACHE DATTES:** 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), poudre de dattes, pâte de PISTACHE 100% D.O.P de Sicile, colorant naturel: chlorophylline (E141ii). // **GINGEMBRE DATTES:** GINGEMBRE DATTE: 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), poudre de dattes, gingembre, colorant naturel: carotène (E160a). // **ROSE DATTES:** 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), poudre de dattes, eau de rose bio pure, organic rose water, colorants naturels: concentré de patate douce, concentré de raisin. // **NOISETTES DATTES:** 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), poudre de dattes, pâte de NOISETTES I.G.P. du Piemont, colorant naturel: extrait de pomme.

Zutaten:

PUR DATTE: Zucker (CH), MANDELN, EIWEIß aus Freilandhaltung (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), VollRAHM (CH), Dattelpulver, Dattelmelasse, Lebensmittelfarbe: Apfelextract. // **CHOCO-ORANGE DATTEL:** Zucker (CH), MANDELN, EIWEIß aus Freilandhaltung (CH), dunkle Schokoladenkuvertüre 70% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Rapslecithin, natürliches Vanillearoma), VollRAHM (CH), BUTTER (CH), natürliche Lebensmittelfarbe: Paprikaöl-Extrakt. // **PISTAZIEN-DATTEL:** Zucker (CH), MANDELN, EIWEIß aus Freilandhaltung (CH), weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), VollRAHM(CH), Dattelpulver, PISTAZIE Paste 100% D.O.P aus Sizilien, BUTTER (CH), natürliche Lebensmittelfarbe: Chlorophyllin (E141ii). // **INGWER-DATTEL:** Zucker (CH), MANDELN, EIWEIß aus Freilandhaltung (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), VollRAHM (CH), Dattelpulver, Ingwer, Lebensmittelfarbe: carotin (E160a) // **ROSE DATTEL:** Zucker (CH), MANDELN, Freilandhaltung EIWEIß (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), vollRAHM (CH), BUTTER (CH), Dattelpulver, Bio-Rosenwasser, natürliche Lebensmittelfarbe: Süßkartoffelkonzentrat, Traubenkonzentrat. // **HASELNUSS-DATEL:** Zucker (CH), MANDELN, Freilandhaltung EIWEIß (CH), Weisse Schokolade-Couverture (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), vollRAHM (CH), Dattelpulver, D.O.P. HASELNUSSpaste aus dem Piemont, natürliche Lebensmittelfarbe: Apfelextract.



MACARONS

Assortiment Macarons au Sucre de Dattes 15g
Macarons Dattelzucker Sortiment 15g

REF. 58102



List of Ingredients :

PURE DATE: 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), date powder, date molasses, natural colouring: apple extract. // CHOCOLATE ORANGE DATE: sugar (CH), ALMONDS, free range EGG whites (CH), dark chocolate couverture 70% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: rapseed lecithin, natural vanilla flavour), heavy CREAM (CH), date powder, BUTTER (CH), natural colouring: paprika oil extract. // PISTACHIO DATE: 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), date powder, date molasses, PISTACHIO paste 100% D.O.P from Sicily, natural colouring: chlorophylline (E141ii). // GINGER DATE: 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), date powder, ginger, natural colouring: carotene (E160a). // ROSE DATE: 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), date powder, organic rose water, natural colourings: sweet potato concentrate, grape concentrate. // HAZELNUT DATE: 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), date powder, P.G.I. HAZELNUT paste from Piemont, natural colourings: apple extract.

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

	Pour 100g/ for 100g/ für 100g	par portion/ by portion / pro portion
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 Natrium natürlich vorhanden (/100g)	0.13	



MACARONS

Assortiment Macarons au Sucre de Dattes 15g
Macarons Dattelzucker Sortiment 15g

REF. 58102

MAISON AMARELLA



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 DLC

Décongélation : 4 heure à 5°C

Conservation après décongélation: 72 heure 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: 72 hours 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: 72 Stunden bei 5 ° C.

Transport bei -18°C. Für kurze zeitraume, 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.



MACARONS

Assortiment Macarons au Sucre de Dattes 15g
Macarons Dattelzucker Sortiment 15g

REF. 58102

MAISON AMARELLA



INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / LOGISTISCHEN INFORMATIONEN

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
DAT70	282 (L) x 260 (l) x 106 (h) mm	12	12	144	120cmx80cm	200 kg