

 MAISON AMARELLA	MACARONS Macarons Citron 15g Zitrone Macarons 15g REF. 58105	 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	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
58105	7649995258046	4.3 - 4.5 cm	14-15 g	14-15 g	70 pièces	1120 g	1346 g

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).

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

Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Nährwert (kcal/100g)	Pour 100g/ for 100g/ für 100g
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Nährwert (kj/100g)	485
Matière grasse / Fat content / Fett (/100g)	2028
Acide gras saturé / Saturated fat acid / Gesättigte fettsäure Glucides /	26
Carbohydate / Kohlenhydrat (/100g)	9.4
Dont sucre/ ugar/ zucker (/100g)	55
Protéines / Protids / Protein (/100g)	54
Sel (sodium présent naturellement) / salt (sodium naturally present) / salt	7.7
Natrium natürlich vorhanden (/100g)	0.13

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

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 heures 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 der Temperatur auf der Oberfläche des Lebensmittels toleriert werden. Bei tiefgekühlten Kost wird dieser Anstieg 3°C nicht überschreiten, so dass die Temperatur auf der Oberfläche des Garguts, niemals, -15°C übersteigt.

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTISCHEN INFORMATIONEN / LOGISTICAL 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
58105	282 (L) x 260 (l) x 106 (h) mm	12	12	144	120cmx80cm	200 kg