

 MAISON AMARELLA	MACARONS Macarons Chocolat 15g Schokolade Macarons 15g REF. 58106	 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
58106	7649995258015	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 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).

**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
58106	282 (L) x 260 (l) x 106 (h) mm	12	12	144	120cmx80cm	200 kg