



Macaron Vanille
Vanille Macaron
Vanilla Macaron

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

Code article / Artikelnummer Product code /	Code EAN / EAN code /	Dimensions/ Produktabmes- sungen Product Size/	Poids net/pièce Nettogewicht/ Stück Net weight/piece	Poids brut/pièce Bruttogewicht/ Stück Gross weight/piece	Pièces/UV Stück/Box Pieces/SU	Poids net/UV Nettogewicht/Box Net weight/SU	Poids brut/UV / Bruttogewicht/ Box Gross weight/SU
INVA70	7649995258022	4.3 - 4.5 cm	15 g	15 g	70 pièces	1050 g	1350 g

COMPOSITION / INGREDIENTS / ZUTATEN

Composition :

Sucre, AMANDES, chocolat de couverture blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA et colza, arôme naturel de vanille), blancs d'OEUFS, CRÈME entière, BEURRE, vanille de Madagascar.

Peut contenir des traces de sésame, noix de pécan, pistache et moutarde.

Ingrédients d'origine suisse: chocolat, sucre, blancs d'oeufs d'élevage en plein air, crème, beurre.

Zutaten:

Zucker, MANDELN, Weisse Schokolade-Kuvertüre (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: SOJA und Rapslecithin, natürliches Vanille Aroma), EIWEISS, VOLLRAHM, BUTTER, Vanille aus Madagaskar.

Kann Spuren von Sesam, Pekannüsse, Pistazie und Senf enthalten.

Zutaten aus der Schweiz: Schokolade, Zucker, Eiweiß aus Freilandhaltung, Vollrahm, Butter.

List of Ingredients :

Sugar, ALMONDS, EGG whites, white chocolate couverture (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: SOY and rapeseed lecithin, natural vanilla flavour), heavy CREAM, BUTTER, vanilla from Madagascar.

May contain traces of sesame, pecan nuts, pistachio and mustard.

Ingredients of Swiss origin: chocolate, sugar, free range 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 cal
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Nährwert (kj/100g)	2028 kj
Matière grasse / Fat content / Fett (/100g)	26 g
Acide gras saturé / Saturated fat acid / Gesättigte fettsäure	9.4 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrat (/100g)	55 g
Dont sucre/ of which sugar/ davon zucker (/100g)	54 g
Protéines / Proteins / Protein (/100g)	7.7 g
Sel / Salz / salt (/100g)	0.13g

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 handhabungsvorgsvorgänge 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 palettenabmessu ng	Poids brut par palette Gross weight per pallet Bruttogewicht pro palette
INVA70	282 (L) x 260 (l) x 106 (h) mm	12	12	144	120cmx80cm	200 kg