

FICHE TECHNIQUE / DATENBLATT / TECHNICAL SHEET

MACARON PISTACHE
PISTAZIE MACARON
PISTACHIO MACARONPRODUIT FABRIQUÉ EN SUISSE
HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ
PRODUCT MADE IN SWITZERLAND
MAISON AMARELLA

MARQUE	Maison Amarella
SOCIÉTÉ	Maison Amarella SA
ADRESSE	Route de la Petite Glâne 20, 1566 Saint-Aubin (FR)
CONTACT	info@maisonamarella.com
REF/DATE	P.2.2-INPI70 25.10.2025

Code article Artikelnummer Product code	Code EAN EAN code	Diamètre du produit Produktdurchmesser Product diameter	Poids net/u Netto Gewicht/S Net /u	Unités/Boîte Stücke/Box Units/Box	Poids net/UV Nettogewicht/VS Net weight / SU	Poids brut/UV Bruttogewicht/VS Gross weight / SU
INPI70	7649995258039	4.3 - 4.5 cm	14-15 g	70	1000 g	1230 g

COMPOSITION	AMANDES, sucre, blancs d'OEUFS, pâte de PISTACHE, colorant marron naturel (extrait de pomme: contient des SULFITES, maltodextrine), chlorelle, chlorophyllin (E141ii)
Allergènes	FRUITS A COQUES, ŒUFS, SULFITES
Ingrédients d'origine suisse	sucre, blancs d'oeufs d'élevage en plein air

ZUTATEN	MANDELN, Zucker, EIWEISS, PISTAZIENPASTE, natürlicher brauner Farbstoff (Apfelextrakt: enthält SULFITE, Maltodextrin), Chlorella, chlorophyllin (E141ii)
Allergene	NÜSSE, EIER, SULFITE
Zutaten Schweizer Herkunft	Zucker, Eiweiß aus Freilandhaltung

INGREDIENTS	ALMONDS, sugar, EGG whites, PISTACHIO paste, natural brown colouring (apple extract: contains SULFITES, maltodextrin), chlorella, chlorophyllin (E141ii)
Allergens	NUTS, EGGS, SULFITES
Ingredients of Swiss origin	sugar, free range egg whites

VALEURS NUTRITIVES / ERNÄHRUNGSWERTE / NUTRITIONAL VALUES	
Portion / Serving size	100 g
(kJ/100g)	2028 kJ
(kcal/100g)	485 kcal
Lipides / Fett / Fat (/100g)	26 g
dont acides gras saturés / davon Gesättigte fettsäure / of which Saturated fat	9.4 g
Glucides / Carbohydate / Kohlenhydrat (/100g)	55 g
dont sucre / davon zucker / of which sugar	54 g
Protéines / Proteins / Protein (/100g)	7.7 g
Sel / Salz / salt (/100g)	0.13 g

CONSERVATION / LAGERUNG / STORAGE	
Conservation congelé	15 mois à partir de la date de production à -18°C
Tiefkühlagerung	15 Monate ab Produktionsdatum bei -18°C
Frozen storage	15 months from production date at -18°C
Décongélation	4 heures à +3°C ou 35-45 min. à température ambiante
Auftauen	4 Stunden +3°C oder 30-45 min. bei Raumtemperatur
Defrosting	4 hours at 3°C or 30-45 min. at room temperature
Conservation après décongélation	5 jours à +3°C
Lagerung nach auftauen:	5 Tage bei +3°C
Storage after defrosting:	5 days at +3°C

AVERTISSEMENT / WARNUNG / WARNING	
NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT DECONGELÉ	
NIEMALS DAS PRODUKT WIEDER EINFRIEREN, WENN ES AUFGETAUT WURDE	
DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT	

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTISCHEN INFORMATIONEN / LOTISTICAL INFORMATION						
Code article Artikelnummer Product code	Dimension carton Box Grösse Box size	Cartons/couche Kartons/Schicht Cartons/layer	Cartons/couche Max Kartons/Schicht Max cartons/layer	Cartons max/pal. Max Kartons/pal. Boxes per pallet	Dimension palette palettenabmessung Pallet size	Poids brut/pal. Bruttogewicht/pal. Gross weight / pal.
INPI70	282 (L) x 260 (l) x 106 (h) mm	12	12	144	120cmx80cm	200 kg