

## MACARONS



Sugerencia de presentación

- Un clásico de la pastelería francesa
- Un surtido de 6 sabores ineludibles
- Un envase práctico
- Sin conservantes, sin potenciador de sabor

### MODO DE USO

Descongelar durante 2 horas entre 0 y +4°C con el film de plástico. Retirar el film de plástico y disponer los macarons en un plato. Dejar 15 minutos a temperatura ambiente y servir.

Versión n°1 – Creado el 24/04/2020 – Editado el 24/04/2020

**Código producto:** 004824 • Bandeja de 12 unidades (0,144 kg)

**Macarons**

### COMPOSICIÓN

#### Ingredientes

2 Macarons de caramelo  
2 Macarons de pistacho, aromatisado  
2 Macarons de vainilla  
2 Macarons de frambuesa  
2 Macarons de chocolate  
2 Macarons de limón

Ver la lista de ingredientes en la parte posterior.

**Alérgenos** **Alérgenos:** Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en negrita en la lista de ingredientes. Puede contener trazas de gluten, apio, crustáceos, otros frutos de cáscara, sésamo, mostaza, pescado, sulfitos, moluscos, altramuz y cacahuets.

**OGM** • No

**Materia grasa hidrogenada** • No

**Gelatina de cerdo** • No

**Ionización** • No

### INFORMACIÓN NUTRIONAL (por 100g)

**Valor calórico (kcal):** 419 kcal  
**Valor energético (kJ):** 1755 kJ

<b>Proteínas:</b>	9,1 g	<b>Grasa:</b>	18,2 g	<b>Hidratos de carbono:</b>	53,0 g
		<b>De las cuales saturadas:</b>	5,8 g	<b>De los cuales azúcares:</b>	51,1 g
<b>Fibras totales :</b>	3,2 g	<b>Sodio:</b>	44 mg	<b>Sal:</b>	0,11 g

### INFORMATIONS PRATIQUES

<b>EAN13</b>	3700478517679	<b>DUN14</b>	13700478517676
<b>Fecha límite de consumo óptimo (Días)</b>	730	<b>Fecha límite de venta (Días)</b>	486

**Conservación** Conservar 10 días como máximo entre 0 y +4°C una vez descongelado. Conservar a -18°C. Nunca volver a congelar un producto descongelado.

### ENVASE : 18 U.V.C / U.V

U.V.C. (Estuche)*	U.V. (Caja Master)*	Paletización (80x120)**	Paletización (100x120)**
<b>Dimensión en mm (AxPxA)</b> 96 x 190 x 50	<b>Dimensión en mm (AxPxA)</b> 396 x 296 x 150	88 UV ( 11 capas de 8 UV)	- UV ( - capas de - UV)
<b>Peso bruto (kg)</b> 0,175 kg	<b>Peso bruto (kg)</b> 3,385 kg	<b>Peso bruto (kg)</b> 297,9 kg	<b>Peso bruto (kg)</b> - kg
<b>Peso neto (kg)</b> 0,144 kg	<b>Peso neto (kg)</b> 2,592 kg	<b>Altura total (m)</b> 1,65 m	<b>Altura total (m)</b> - m

\*Dimensiones exteriores - \*\*Sin pallet (+0,15m +30 kg)

## COMPOSICIÓN

### Ingredientes

#### Composición global :

azúcar, **almendra** en polvo 18,6%, azúcar glas, clara de **huevo** 13,2%, pasta de almendra 6,8% (**almendra**, azúcar, agua, sirope de glucosa invertido), nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), agua, crema de caramelo con mantequilla salada con sal de Guérande 3,1% (azúcar, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), mantequilla salada con sal de Guérande (**leche**)), mantequilla (**leche**), chocolate negro de cobertura [58% de cacao] 2,8% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), frambuesa 2,6%, preparado de cáscara de limón semiconfitada 1,6% (azúcar, cáscara de limón, pulpa de limón, zumo de limón, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), concentrados (remolacha roja, zanahoria, manzanas, hibisco), pasta de **pistacho** 0,4%, azúcar invertido, chocolate de cobertura con leche 0,3% (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), cacao en polvo 0,3%, zumo de limón 0,1%, zumo de limón a base de concentrado 0,1%, colorantes: betacaroteno - caramelo natural, gelificante: pectinas – agar-agar, fécula de patata, semillas de vainilla agotadas 0,08%, extracto de vainilla Bourbon 0,05%, espesante : goma de xantano, extracto de espirulina, aceite esencial de limón 0,03%, aroma natural.

#### Composición detallada:

##### Macarons de caramelo:

Azúcar glas, **almendra** en polvo 21%, crema de caramelo con mantequilla salada con sal de Guérande 16% (azúcar, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), mantequilla salada con sal de Guérande (**leche**)), clara de **huevo** 14.8%, azúcar, chocolate negro de cobertura [58% de cacao] (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), chocolate de cobertura con leche (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), mantequilla (**leche**), zumo de limón a base de concentrado, colorante: caramelo natural,, espesante : goma de xantano.

##### Macarons de pistachio:

Azúcar glas, **almendra** en polvo 21.5%, clara de **huevo** 14.7%, azúcar, pasta de almendra 11.5% (**almendra**, azúcar, agua, sirope de glucosa invertido), mantequilla (**leche**), nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), pasta de **pistacho** 2.5%, agua, zumo de limón a base de concentrado, extracto de espirulina, colorante: betacaroteno,, aroma natural 0.1%, espesante : goma de xantano.

##### Macarons de vainilla:

Azúcar glas, **almendra** en polvo 22.5%, clara de **huevo** 15.9%, azúcar, pasta de almendra 11.3% (**almendra**, azúcar, agua, sirope de glucosa invertido), mantequilla (**leche**), nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), semillas de vainilla agotadas 0.4%, zumo de limón a base de concentrado, extracto de vainilla Bourbon 0.2%, espesante : goma de xantano.

##### Macarons de frambuesa:

Azúcar glas, **almendra** en polvo 22.9%, azúcar, clara de **huevo** 14.4%, frambuesa 13.5%, concentrados (remolacha roja, zanahoria), zumo de limón a base de concentrado, gelificante: pectinas – agar-agar, fécula de patata, espesante : goma de xantano,

##### Macarons de chocolate:

Azúcar glas, **almendra** en polvo 20.4%, clara de **huevo** 13.5%, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), azúcar, chocolate negro de cobertura [58% de cacao] (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**) 11.3%, cacao en polvo 2.1%, azúcar invertido, concentrados (remolacha roja, zanahoria, manzanas, hibisco), espesante : goma de xantano.

##### Macarons de limón:

Azúcar glas, **almendra** en polvo 21%, clara de **huevo** 14.8%, azúcar, pasta de almendra 12.4% (**almendra**, azúcar, agua, sirope de glucosa invertido), preparado de cáscara de limón semiconfitada 8.5% (azúcar, cáscara de limón, pulpa de limón, zumo de limón, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), mantequilla (**leche**), zumo de limón 0.8%, zumo de limón a base de concentrado, colorante: betacaroteno, aceite esencial de limón 0.1%, espesante : goma de xantano.