

**ETIQUETAGE :**

**32 MACARONS CASSIS Ø4,5CM**

**INGREDIENTS :** fourrage 39% : purée de cassis 36% (cassis, sirop de sucre inverti), beurre (crème (LAIT), ferments lactiques (LAIT)), dextrose monohydrate, sucre, purée de citron jaune (citron jaune, sirop de sucre inverti), sirop de glucose, gélifiant : E440ii, amidon, fécule. Coque macaron 61% : sucre, poudre d'AMANDE (FRUIT A COQUE), blanc d'OEUFE (stabilisants : E412, E415), colorants : E120, E133.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : OEUFE, LAIT, GLUTEN, SOJA, NOISETTE, AMANDE, PISTACHE, ARACHIDE.  
 Mise en oeuvre : décongélation dans l'emballage d'origine entre 0 et 4°C pendant 12 heures.  
 Après décongélation, conserver dans l'emballage d'origine jusqu'à 6 jours maximum entre 0 et 4°C.  
**A CONSERVER A -18°C / PRODUIT SURGELÉ NE PAS RECONGELER**  
 SARL MAISON BECAM - MIN 12 avenue Jean Joxé - 49000 ANGERS.

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE		1 macaron	
POUR	100g	20g	%
Energie	1821kJ	364kJ	4
	425kcal	85kcal	4
Matières grasses	19,5g	3,9g	6
dont acides gras saturés	6,5g	1,3g	7
Glucides	53,5g	10,7g	6
dont sucres	52,5g	10,5g	12
Protéines	7,5g	1,5g	3
Sel	0,13g	0,03g	0,4

\* Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

LOT / DDM :  
**2018 - 151**  
**12 - 2019**

Poids net :  
**640g**



MAISON  
**BÉCAM**

boulangerie - pâtisserie  
depuis 1907

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :**

ETAT DU PRODUIT : Surgelé

TAILLE / MACARON : Ø +/- 45mm

POIDS / MACARON : +/- 20g

ORIGINE : France

DDM : 18 mois après fabrication à -18°C dans l'emballage d'origine

CONSERVATION : à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage

DECONGELATION / MISE EN OEUVRE : pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, NUANCES GOURMANDES recommande de décongeler le produit dans l'emballage d'origine entre 0 et 4°C pendant 12h. Après décongélation, ce produit se comporte comme un produit frais. Veillez à le conserver entre 0 et 4°C, dans l'emballage d'origine, et à le consommer dans les 6 jours suivants.

**CONDITIONNEMENT :**

	UNITE CONSOMMATEUR	UNITE DE REGROUPEMENT
CONDITIONNEMENT	boîte de 32 macarons	carton de 12 boîtes
COMPOSITION	boîte en carton blanc pure pâte, alvéoles PVC cristal	carton kraft double cannelures recyclable
POIDS NET / BRUT	640g / 800g	7680g / 10600g
DIMENSION EXTERIEURES	265/230/55mm	500/300/350mm
CODE DOUANIER	19059070	19059070
TRACABILITE	N° de lot, DDM	N° de lot, DDM
TEMPERATURE DU TRANSPORT	-18°C	-18°C

**PALLETISATION :**

	PALLETTE 800 X 1200 MM	PALLETTE 1000 X 1200 MM
NOMBRE DE CARTONS PAR COUCHE	6	8
NOMBRE DE COUCHE PAR PALETTE	5	5
NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	30	40
NOMBRE D'UNITES CONSOMMATEURS	360	480
DIMENSION DE LA PALETTE	800 X 1200 mm (EUROP)	1000 X 1200 mm (bois fumigé)
HAUTEUR DE PALETTE (HORS PALETTE)	1800 mm	1800 mm
POIDS BRUT (HORS PALETTE)	318 kg	424 kg

**NUANCES GOURMANDES Macarons**

10 rue du vent - Z.A. de Croix Fort - 17220 - SAINT MEDARD D'AUNIS  
 +33 (0)5 46 69 37 15

nuancesgourmandes@gmail.com

www.nuancesgourmandes.com

SARL au capital de 5000€

N° de SIRET : 753 996 081 00018

RCS LA ROCHELLE 753 996 081