

# MACARONS RIVE DROITE

Produktcode: 004723 • 2 Platte mit 36 Stück (0,864 kg)

Macarons Rive Droite

## ZUSAMMENSETZUNG

### Zutaten

- 2x 6 Karamellmacarons
- 2x 6 aromatisierte Pistazienmacarons
- 2x 6 Vanillemacarons
- 2x 6 Himbeermacarons
- 2x 6 Schokoladenmacarons
- 2x 6 Zitronenmacarons

Siehe die Liste der Zutaten auf der Rückseite.

**Allergenen** Allergene Zutaten, die gekennzeichnet werden müssen, erscheinen in der Zutatenliste in fettgedruckten Buchstaben. Kann Spuren Gluten, Sellerie, Krebstieren, anderen Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Fisch, Sulfiten, Weichtieren, Lupinen und Erdnüssen enthalten.

GVO • Nein      Wasserstoffhaltige Fette • Nein      Schweinegelatine • Nein      Ionisierung • Nein



Serviervorschlag

## DURCHSCHNITTLICHE ERNÄHRUNGSWERTE (für 100g)

<b>Brennwert (kcal):</b>	419 kcal		
<b>Brennwert (kJ):</b>	1755 kJ		
<b>Eiweiß :</b>	9,1 g	<b>Fett:</b>	18,2 g
		<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	5,8 g
		<b>Kohlenhydrate:</b>	53,0 g
		<b>davon Zucker:</b>	51,1 g
<b>Ballaststoffe:</b>	3,2 g	<b>Natrium :</b>	44 mg
		<b>Salz :</b>	0,11 g

Auswahl der 6 besten Parfums  
 Eine praktische Verpackung  
 Ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker

## WEITERE INFORMATIONEN

<b>EAN13</b>	3700478517747	<b>DUN14</b>	13700478517744
<b>Haltbarkeitsdatum</b>	730	<b>Verkaufsdatum</b>	486

**Konservierung** Nach dem Auftauen maximal 10 Tage bei 0 bis +4°C aufbewahren. Bei -18°C aufbewahren. Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.

## TURNAROUND

2 Stunde bei 0 bis +4°C auftauen lassen, ohne die Plastikfolie zu entfernen. Anschließend die Plastikfolie entfernen und die Macarons auf einer Servierplatte anrichten. 15 Minutern bei Raumtemperatur ruhen lassen und Servieren.

## VERPACKUNG

Verkaufseinheit*		Palletisierung (80x120)**		Palletisierung (100x120)**	
<b>Grösse in mm (HxBxT)</b>	390 x 296 x 50	<b>280 Verkaufseinheit ( pro 8 Verkaufseinheit)</b>	<b>35 Palletisierung</b>	<b>350 Verkaufseinheit ( pro 10 Verkaufseinheit)</b>	<b>35 Palletisierung</b>
<b>Bruttogewicht (kg)</b>	1,115 kg	<b>Bruttogewicht (kg)</b>	312,20 kg	<b>Bruttogewicht (kg)</b>	390,25 kg
<b>Nettogewicht (kg)</b>	0,864 kg	<b>Gesamthöhe (m)</b>	1,75 m	<b>Gesamthöhe (m)</b>	1,75 m

\*Abmessungen - \*\*Ohne Palette (+0,15 m +30kg)

Version n°1 - Erstellt am 28/04/2020 - Veröffentlicht am 28/04/2020

## ZUSAMMENSETZUNG

### Zutaten

#### Gesamtzutaten :

Zucker, gemahlene **Mandeln** 18,6%, Puderzucker, **Eiweiß** 13,2%, Mandelmasse 6,8% (**Mandeln**, Zucker, Wasser, Invertglukosesirup), Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen), Wasser, Guérande-Salzbutter-Karamellcreme 3,1% (Zucker, Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen), Guérande-Salzbutter (**Milch**)), Butter (**Milch**), dunkle Schokoladekuvertüre [58% Kakao] 2,8% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**), Himbeer 2,6%, halb kandierte Zitronenschalezubereitung 1,6% (Zucker, Zitronenschale, Zitronenpulpe, Zitronensaft, Säureregulator: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Konzentrate (rote Rüben, Karotten, Äpfel, Hibiskus), **Pistazien**masse 0,4%, Invertzucker, Milchsokoladekuvertüre 0,3% (Zucker, Voll**milch**pulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), Kakaopulver 0,3%, Zitronensaft 0,1%, Zitronensaft mit konzentrat 0,1%, Farbstoffe: Beta-Carotin - einfache Zuckerkulör, Geliermittel: Pektin – Agar-Agar, Kartoffelstärke, Vanillesamen erschöpft 0,08%, Bourbon Vanilleextrakt 0,05%, Verdickungsmittel: Xanthangummi, Spirulina-Extrakt, ätherisches Zitronenöl 0,03%, natürliches Aroma.

#### EinzelauflistungderZutaten:

##### Karamellmacarons :

**Puderzucker**, gemahlene **Mandeln** 21%, Guérande-Salzbutter-Karamellcreme 16% (Zucker, Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen), Guérande-Salzbutter (**Milch**)), **Eiweiß** 14,8%, Zucker dunkle Schokoladekuvertüre [58% Kakao] (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**), Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen), Milchsokoladekuvertüre (Zucker, Voll**milch**pulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), Butter (**Milch**), Zitronensaft mit konzentrat, Farbstoffe: einfache Zuckerkulör, Verdickungsmittel: Xanthangummi.

##### Pistazienmacarons :

**Puderzucker**, gemahlene **Mandeln** 21,5%, **Eiweiß** 14,7%, Zucker, Mandelmasse 11,5% (**Mandeln**, Zucker, Wasser, Invertglukosesirup), Butter (**Milch**), Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen), **Pistazien**masse 2,5%, Wasser, Zitronensaft mit konzentrat, Spirulina-Extrakt, Farbstoffe: Beta-Carotin, natürliches Aroma 0,1%, Verdickungsmittel: Xanthangummi.

##### Vanillemacarons :

**Puderzucker**, gemahlene **Mandeln** 22,5%, **Eiweiß** 15,9%, Zucker, Mandelmasse 11,3% (**Mandeln**, Zucker, Wasser, Invertglukosesirup), Butter (**Milch**), Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen), Vanillesamen erschöpft 0,4%, Zitronensaft mit konzentrat, Bourbon Vanilleextrakt 0,2%, Verdickungsmittel: Xanthangummi.

##### Himbeermacarons :

**Puderzucker**, gemahlene **Mandeln** 22,9%, Zucker, **Eiweiß** 14,4%, Himbeer 13,5%, Konzentrate (rote Rüben, Karotten), Zitronensaft mit konzentrat, Geliermittel: Pektin – Agar-Agar, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Xanthangummi.

##### Schokolademacarons :

**Puderzucker**, gemahlene **Mandeln** 20,4%, **Eiweiß** 13,5%, Sahne (Sahne (**Milch**), Stabilisator: Carrageen), Zucker, dunkle Schokoladekuvertüre [58% Kakao] (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**) 11,3%, Kakaopulver 2,1%, Invertzucker, Konzentrate (rote Rüben, Karotten, Äpfel, Hibiskus), Verdickungsmittel: Xanthangummi.

##### Zitronenmacarons :

**Puderzucker**, gemahlene **Mandeln** 21%, **Eiweiß** 14,8%, Zucker, Mandelmasse 12,4% (**Mandeln**, Zucker, Wasser, Invertglukosesirup), halb kandierte Zitronenschalezubereitung 8,5% (Zucker, Zitronenschale, Zitronenpulpe, Zitronensaft, Säureregulator: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Butter (**Milch**), Zitronensaft 0,8%, Zitronensaft mit konzentrat, Farbstoffe: Beta-Carotin, ätherisches Zitronenöl 0,1%, Verdickungsmittel: Xanthangummi.