

Informazione Prodotto / Specificazione



Art.: Macaron Mix

| Produttore | |
|------------------------|--|
| Indirizzo | Acherer Patisserie.Blumen Via Centrale 8 39031 Brunico (BZ) Italia |
| PERSONA DI RIFERIMENTO | |
| Nome | Acherer Andreas |
| Telefono | 0039 349 218 1407 |
| Email | info@acherer.com |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | |
| Denominazione prodotto | Macaron Mix |
| Codice prodotto | 10018 |
| Codice EAN | 8,05438E+12 |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Confezione composta da 2 blister da 12 pezzi, di 5 gusti diversi di Macaron (cioccolato, lampone, passionfruit, pistacchio e ribes nero) |
| | |
| CARATTERISTICHE | |

| | |
|------------------------|---|
| Ingredienti | <p>MACARON CIOCCOLATO: panna, cioccolato 17,55% (cacao min. 70 %) (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, stabilizzanti:lecitina di soia, estratto di vaniglia), farina di mandorle, zucchero a velo, zucchero, albume pastorizzato, zucchero invertito, albume in polvere, coloranti: E155, E133</p> <p>MACARON LAMPONE: cioccolato bianco (35 % cacao min.) (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, stabilizzanti: lecitina di soia, estratto di vaniglia), farina di mandorle, zucchero, zucchero a velo, panna, sciroppo di glucosio, lamponi 4,71%, albume pastorizzato, concentrato di lampone 1,12%, gelatina alimentare, succo di limone, albume in polvere, colorante: E124.</p> <p>MACARON PASSIONFRUIT:cioccolato bianco (35 % cacao min.) (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, stabilizzanti:lecitina di soia, estratto di vaniglia), farina di mandorle, zucchero, zucchero a velo, albume pastorizzato, frutto della passione 10,12%, panna, sciroppo di glucosio, gelatina alimentare, albume in polvere, coloranti: E102, E129.</p> <p>MACARON PISTACCHIO: cioccolato bianco (35 % cacao min.) (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia), farina di mandorle, zucchero, zucchero a velo, albume pastorizzato, latte intero, pasta di pistacchio 4,94% (pistacchio 99,85%, colorante E141), burro, sciroppo di glucosio, albume in polvere, coloranti: E102, E110, E104.</p> <p>MACARON RIBES NERO: cioccolato bianco (35% cacao min.) (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante:lecitina di soia, estratto di vaniglia), farina di mandorle, zucchero a velo, albume pastorizzato, purea di ribes nero 11,96%, zucchero, panna, burro, sciroppo di glucosio, albume in polvere, coloranti: E124, E132.</p> <p>I coloranti E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 ed E 129 possono influire</p> |
| TMC | 10 mesi dalla data di produzione a -18°C |
| TMC da scongelato | 7 giorni |
| Temperatura stoccaggio | -18°C |
| Avviso | Prodotto congelato, una volta scongelato non ricongelarlo |
| Rigenerazione | ca. 30 minuti a temperatura ambiente |
| Presentazione/vendita | Vetrina a temperatura +4 |
| Allergeni | Uova, lattosio, mandorle, soia, pistacchio |
| Contam.crociate | nocciole, glutine |
| Caratteristiche N°Lot | Lettera M per macaron e data di scadenza codificata AAGGMM corrisponde al N°Lotto |
| Trasporto | -18°C, prodotto fragile, trasportare con cura, non capovolgere |
| Stato del prodotto | pronto per la vendita |

| DATI PRODOTTO | |
|-----------------|---------|
| Peso unitario | 19 g |
| Peso confezione | 230 g |
| Misure prodotto | ø 4,5cm |

| DATI IMBALLO | |
|-----------------------|---|
| Confezione | Box da 12 pezzi |
| Conf.primario | Blister di plastica nero e trasparente, termoretraibile |
| dimensioni confezione | 15,3 x 13,1 x 4,6 cm |
| Conf.secondario | Scatola in cartone fuxia |
| dimensioni confezione | 30cm x 40cm x 11,5cm |

| LOGISTICA | |
|-----------------|--------------|
| Bancale EUR | 120x80x14 cm |
| Scatole/Bancale | 112 |
| Scatole/Strato | 8 |

| | |
|-----------------------|----------|
| Altezza bancale | 175 cm |
| Peso confezione lordo | 2,673 kg |
| Peso bancale lordo | 324 kg |

| ANALISI MICROBIOLOGICHE | |
|--|------------|
| CBT UFC/g | <1.000.000 |
| E.coli UFC/g | <10 |
| lievitiUFC/g | <10000 |
| muffe UFC/g | <1000 |
| Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g | <100 |
| Bacillo cereo UFC/g | <100 |
| Salmonella | n.n in 25g |
| Listeria monocytogenes | <100 |

| VALORI NUTRIZIONALI / 100g DI PRODOTTO MACARON CIOCCOLATO | |
|---|--------------------|
| Valore energetico: | 1665 kJ / 397 kcal |
| Grassi: Di | 23g |
| cui acidi grassi saturi: | 11g |
| Carboidrati: | 38g |
| Di cui zuccheri: | 37g |
| Fibre: | 3,1g |
| Proteine: | 7,5g |
| Sale: | 0,1g |

| VALORI NUTRIZIONALI / 100g DI PRODOTTO MACARON LAMPONE | |
|--|--------------------|
| Valore energetico: | 1555 kJ / 368 kcal |
| Grassi: Di | 17g |
| cui acidi grassi saturi: | 6g |
| Grassi: Di | 17g |
| cui acidi grassi saturi: | 6g |
| Carboidrati: | 50g |
| Di cui zuccheri: | 43g |
| Fibre: | 1,5g |
| Proteine: | 6,5g |

| VALORI NUTRIZIONALI / 100g DI PRODOTTO MACARON PASSIONFRUIT | |
|---|--------------------|
| Valore energetico: | 1590 kJ / 378 kcal |
| Grassi: Di | 19g |
| cui acidi grassi saturi: | 8g |
| Carboidrati: | 45g |
| Di cui zuccheri: | 42g |
| Fibre: | 1,0g |
| Proteine: | 6,5g |
| Sale: | 0,1g |

| VALORI NUTRIZIONALI / 100g DI PRODOTTO MACARON PISTACCHIO | |
|---|--------------------|
| Valore energetico: | 1766 kJ / 421 kcal |
| Grassi: Di | 22g |
| cui acidi grassi saturi: | 8,7g |
| Carboidrati: | 48g |
| Di cui zuccheri: | 43g |

| | |
|-----------|------|
| Fibre: | 1,2g |
| Proteine: | 7,4g |
| Sale: | 0,1g |

| VALORI NUTRIZIONALI / 100g DI PRODOTTO MACARON RIBES NERO | |
|---|-------------------|
| Valore energetico: | 1554kJ / 375 kcal |
| Grassi: Di | 20g |
| cui acidi grassi saturi: | 9 g |
| Carboidrati: | 41g |
| Di cui zuccheri: | 40g |
| Fibre: | 1,7g |
| Proteine: | 7g |
| Sale: | 0,1g |