

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Macarons à la noisette Makronella																											
Dénominations spécifiques	: Mélange à cuire pour macarons à la noisette																											
Numéro d'article	: 00784200002.0																											
Emballages	: Sachet / 2 kg																											
Type de conditionnement	: Sachet																											
Ingrédients	: Sucre, noisettes (32%), blanc d' œuf en poudre*, lait écrémé en poudre, fibres de blé * issus de poules élevées au sol																											
Allergènes	: Contient: Noisettes, œuf, lait, gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1921</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>460</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>20.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>1.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>66.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>63.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>7.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>4.0</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1921	kJ	Kilocalories	460	kcal	Graisse	20.0	g	dont acides gras saturés	1.5	g	Hydrates de carbone	66.0	g	dont sucres	63.0	g	Protéine	7.1	g	Sel	0.1	g	Fibre alimentaire	4.0	g
Kilojoules	1921	kJ																										
Kilocalories	460	kcal																										
Graisse	20.0	g																										
dont acides gras saturés	1.5	g																										
Hydrates de carbone	66.0	g																										
dont sucres	63.0	g																										
Protéine	7.1	g																										
Sel	0.1	g																										
Fibre alimentaire	4.0	g																										
	<i>calculée à la 100g</i>																											
Microbiologie	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
Instructions de stockage	: froid et sec																											
Durée de conservation	: 12 Mois (aux conditions susmentionnées)																											
Responsable pour les questions de qualité	: Martin Rüegger qm@agrano.ch																											
Date (YYYY-MMDD)	: 2020/09/24																											
Version																												