



ASSORTIMENT DE MACARONS 12G PRÊT-À-SERVIR CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS

Code article	33440	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280023246	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Une marque de prestige au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Six parfums de macarons colorés et fruités, à la texture onctueuse et légère en bouche. Un délicieux plateau de macarons au Citron, au Caramel au beurre salé, à la Framboise, à la Vanille, au Chocolat, et à la Pistache.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 8 Macarons Caramel 12g
- 8 Macarons Pistache 12g
- 8 Macarons Framboise 12g
- 8 Macarons Citron 12g
- 8 Macarons Vanille 12g
- 8 Macarons Chocolat 12g



Suggestion de présentation

Ingrédients : Macaron au caramel beurre salé : garniture caramel salé (sucre, crème liquide (**LAIT**), beurre de cacao, beurre doux (**LAIT**), caramel aromatique 2% (sucre, eau), jus de citron, sel 0,09%), sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), **AMANDES** en poudre 17%, blanc d'**ŒUF**, sucre, colorant (caramel ordinaire), jus concentrés (jus concentré de betterave, jus concentré d'acérola, jus de citron).

Macaron au chocolat : sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), **AMANDES** en poudre 16%, chocolat noir 16% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de **SOJA**)), blanc d'**ŒUF**, **LAIT** demi-écrémé, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**), sucre, cacao maigre en poudre, colorant (caramel ordinaire), jus concentrés (jus concentré de betterave, jus concentré d'acérola, jus de citron).

Macaron au citron : sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), **AMANDES** en poudre 17%, blanc d'**ŒUF**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**), crème anglaise (**LAIT** entier, sucre, jaune d'**ŒUF**, amidon modifié, arôme naturel de vanille, colorant (bêta-carotène d'origine naturelle), graines de vanille épuisées, épaississant (gomme xanthane)), sucre, garniture citron 5% (citron 2%, sucre, sirop de glucose-fructose, concentré de citron (concentré de citron, correcteur d'acidité (acide citrique), huile essentielle de citron 0,004%)), colorant (lutéine).

Macaron à la PISTACHE, aromatisé : sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), **AMANDES** en poudre 17%, blanc d'**ŒUF**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**), pâte de **PISTACHE** 8% (**PISTACHES** 4%, sucre liquide, eau, arôme), sucre, crème anglaise (**LAIT** entier, sucre, jaune d'**ŒUF**, amidon modifié, arôme naturel de vanille, colorant (bêta-carotène d'origine naturelle), graines de vanille épuisées, épaississant (gomme xanthane)), colorants (lutéine, complexes cuivrés de chlorophyllines, curcumine).

Macaron à la framboise : fourrage framboise 33% (framboises 19%, sucre, jus de citron, gélifiant (pectine)), sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), **AMANDES** en poudre 17%, blanc d'**ŒUF**, sucre, colorant (carmins).

Macaron à la vanille : sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**), **AMANDES** en poudre 17%, blanc d'**ŒUF**, crème anglaise (**LAIT** entier, sucre, jaune d'**ŒUF**, amidon modifié, arôme naturel de vanille, colorant (bêta-carotène d'origine naturelle), graines de vanille épuisées 0,001%, épaississant (gomme xanthane)), sucre, extrait de vanille 0,8% (sucre inverti, sirop de glucose, eau, préparations aromatisantes (extrait de vanille tahitensis) 0,04%, graines de vanille 0,007%, épaississant (gomme xanthane)), sous-produit de vanille.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: autres fruits à coque.

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de coque n'est pas exclue.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kasher	N	O = oui
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	N	certification Halal	O	N = non

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé
Energie (kJ)	2 057
Energie (kcal)	491
Matières grasses (g)	23
dont acides gras saturés (g)	7,8
dont acide gras trans (g)	0
Glucides (g)	61
dont sucres (g)	58
dont sucres ajoutés (g)	55,4
Fibres alimentaires (g)	3,4
Protéines (g)	8,3
Sel (g)	0,13
Sodium (g)	0,05

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- **Poids d'une portion de produit cuit : 12,0g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Macarons Caramel 12g	Macarons Chocolat 12g	Macarons Citron 12g	Macarons Framboise 12g	Macarons Pistache 12g	Macarons Vanille 12g
Energie (kJ)	2 137	2 034	2 107	1 802	2 161	2 168
Energie (kcal)	510	486	504	428	517	519
Matières grasses (g)	22	23	26	13	27	28
dont acides gras saturés (g)	7,1	7,7	10	1,1	9,2	11
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	0	0
Glucides (g)	69	58	58	68	58	57
dont sucres (g)	66	53	55	65	54	53
Fibres alimentaires (g)	2,6	5,0	2,7	4,1	3,0	2,7
Protéines (g)	7,6	9,1	8,1	7,8	8,9	8,3
Sel (g)	0,19	0,11	0,12	0,13	0,11	0,13
Sodium (g)	0,08	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli (44°C/g)	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	AES 10/06-01/08
Staphylocoques à coagulase positive (37°C)	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF EN ISO 6888-2
Bacillus cereus présomptif (30°C)	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Salmonella	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de congélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditions de conservation :

Le produit peut rester 4 jours maximum avant le service, stocké au froid positif (à +4°C).

Dans le congélateur à -18°C, jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	Décongeler au moins 4 heures à +4°C avant le service
	Décongélation	Sortir 15 minutes avant le début de la dégustation.

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

Retrouvez tous les conseils des chefs sur www.bridor.com

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	132
Poids net / Poids brut d'une palette	152,064 / 225,068 kg	Cartons / couche	6
Hauteur totale	1700 mm	Couches / palette	22

Carton

Dimension externes (L x l x h)	408x303x68 mm	Volume (m3)	0,008 m³
Poids net d'un carton	1,152 kg	Pièces / carton	96
Poids brut d'un carton	1,497 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Macarons Caramel 12g	Poids net d'un sachet	0,192 kg	Sachets / carton	2	Pièces / sachet	8
Macarons Pistache 12g	Poids net d'un sachet	0,192 kg	Sachets / carton	2	Pièces / sachet	8
Macarons Framboise 12g	Poids net d'un sachet	0,192 kg	Sachets / carton	2	Pièces / sachet	8
Macarons Citron 12g	Poids net d'un sachet	0,192 kg	Sachets / carton	2	Pièces / sachet	8
Macarons Vanille 12g	Poids net d'un sachet	0,192 kg	Sachets / carton	2	Pièces / sachet	8
Macarons Chocolat 12g	Poids net d'un sachet	0,192 kg	Sachets / carton	2	Pièces / sachet	8

Eléments complémentaires dans le carton	N	O = oui N = non
---	---	--------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com