

JULIETTE & GABRIEL

FRANCE
Macaron

mon macaron

Fiche Technique 270

Technical Sheet

Référence 270

7 macarons chocolat d'Equateur, 7 macarons pistache de Californie, 7 macarons framboise intense, 7 macarons vanille bourbon de Madagascar, 7 macarons caramel beurre salé.



Reference 270

7 chocolate macarons from Ecuador, 7 pistachio macarons from California, 7 intense raspberry macarons, 7 bourbon vanilla macarons from Madagascar, 7 salted butter caramel macarons.

Referencia 270

7 macarons de chocolate de Ecuador, 7 macarons de pistacho de California, 7 macarons Frambuesa Intensa, 7 macarons de vainilla bourbon de Madagascar, 7 macarons de caramelo de mantequilla salada.

Ingrédients / Ingredients/ Ingredientes

Blanc d'œuf issu de poules élevées en plein air / white egg from free range hens

(FR) Coque macaron : poudre d'AMANDES 31%, sucre glace (sucre, amidon de maïs), sucre, blanc d'ŒUF liquide pasteurisé, fibre de pomme de terre, blanc d'ŒUF en poudre pasteurisé, poudre de cacao 0.6%, denrées alimentaires colorantes (acérola, betterave, carotte, carotte caramélisé, citron, carthame, paprika, spiruline), graines de vanille épuisée 0.03%, décor (vermicelle chocolat, bille d'AMANDE).

Garniture macaron : CREME pasteurisée, purée de framboise 10.9% (framboise 100%), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithines), sucre, BEURRE, chocolat d'Equateur 6.3% (pâte de cacao Equateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, BEURRE salé 2.4%, PISTACHES de Californie 2.1%, LAIT UHT, poudre d'AMANDES 1.1%, fibre de citrus, stabilisant : sorbitol, pâte de PISTACHES 0.5%, poudre de framboise 0.4%, protéine de pomme de terre, gélifiant : pectines, gousse de vanille Bourbon de Madagascar 0.2%, fleur de sel 0.04%, pâte de gousse de vanille de Madagascar 0.01%, huile essentielle d'AMANDE amère (prunus armeniaca).

Traces possibles de : FRUITS A COQUES

(EN) Macaron shell: ALMOND powder 31%, icing sugar (sugar, corn starch), sugar, pasteurised liquid EGG white, potato fiber, pasteurised EGG white powder, cocoa powder 0.6%, colouring foodstuffs (acerola, beetroot, carrot, caramelised carrot, lemon, safflower, paprika, spirulina), depleted vanilla beans 0.03%, decoration (chocolate vermicelli, ALMOND bead).

Macaron filling: pasteurised CREAM, raspberry puree 10.9% (raspberry 100%), white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: lecithins), sugar, BUTTER, Ecuadorian chocolate 6.3% (Ecuadorian cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: lecithins, natural vanilla flavouring), glucose syrup, salted BUTTER 2.4%, Californian PISTACHIOS 2.1%, UHT MILK, ALMOND powder 1.1%, citrus fibre, stabiliser: sorbitol, PISTACHIO paste 0.5%, raspberry powder 0.4%, potato protein, gelling agent: pectins, Madagascar Bourbon vanilla pod 0.2%, fleur de sel 0.04%, Madagascar vanilla pod paste 0.01%, bitter ALMOND essential oil (prunus armeniaca).

Possible traces of : TREE NUTS

(ES) Cáscara del macarrón: ALMENDRA en polvo 31%, azúcar glas (azúcar, almidón de maíz), azúcar, clara de HUEVO líquida pasteurizada, fibra de patata, clara de HUEVO pasteurizada en polvo, cacao en polvo 0,6%, colorantes alimentarios (acerola, remolacha, zanahoria, zanahoria caramelizada, limón, cártamo, pimentón, espirulina), vainas de vainilla utilizadas 0,03%, decoración (fideos de chocolate, perlas de ALMENDRA).

Relleno del macarrón: NATA pasteurizada, puré de frambuesa 10,9% (frambuesa 100%), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente: lecitinas), azúcar, MANTEQUILLA, chocolate de Ecuador 6,3% (pasta de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitinas, aroma natural de vainilla), jarabe de glucosa, MANTEQUILLA salada 2,4%, PISTACHO de California 2,1%, LECHE UHT, ALMENDRA en polvo 1,1%, fibra de cítricos, estabilizante: sorbitol, pasta de PISTACHO 0,5%, frambuesa en polvo 0,4%, proteína de patata, gelificante: pectinas, vaina de vainilla Bourbon de Madagascar 0,2%, flor de sal 0,04%, pasta de vaina de vainilla de Madagascar 0,01%, aceite esencial de ALMENDRA amarga (prunus armeniaca).

Possibles trazas de : FRUTOS SECOS

Conseils d'utilisation / Preparation Guidelines/ Consejos de utilización

(FR) Laisser décongeler 1h30 à 2h00 entre 0 et +4°C. Après décongélation et maintien à +4°C le produit se conserve 12 jours.

(EN) Let thaw 1h30 to 2h00 between 0 and + 4 ° C. After thawing and keeping at + 4 ° C, the product can be stored for 12 days

(ES) Dejar descongelar 1h30 a 2h00 entre 0 y + 4 ° C. Después de descongelar y mantener a + 4 ° C, el producto se puede almacenar durante 12 días

Contamination allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N° 1169/2011 - Annexe II) et règlement INCO:

Fortuitous allergenic contamination

(on the basis of Regulation (EU) N° 1169/2011 - Annex II) and INCO regulation:

A : Absence ; P : Présence ; T : Traces possibles

Allergène Sur la base du règlement / on the basis of regulation : (UE) 1169/2011 Annexe II	A	P	T
Gluten /wheat	X		
Crustacés / Shellfish	X		
Œuf / Egg		X	
Poisson / Fish	X		
Mollusque / Molluscs	X		
Arachide / Peanut	X		
Soja /Soy	X		
Lait / Milk		X	
Fruits à coques / Nuts shell		X	X
Lupin / Lupine	X		
Sésame / Sesame	X		
Moutarde / Mustard	X		
Céleri / Celery	X		
Sulfites / Sulfites	X		

Valeurs nutritionnelles moyennes Average nutritional values	Pour 100g
Energie Energy kJ	1472
kcal	350
Matières grasses (g) Fat	9.5
Dont acides gras saturés (g) Of which saturated fatty acids	0.7
Glucides (g) Carbohydrates	60
Dont sucres (g) Of which sugar	53
Fibres alimentaires (g) Dietary fiber	6.4
Protéines (g) Proteins	9.0
Sel (g) Salt	0.12

Peut éventuellement contenir : traces de NOISETTES
May contain: HAZELNUT

Critères microbiologiques / Microbiological criteria

Nous garantissons que nos produits respectent les critères microbiologiques présentés ci-dessous

We guarantee that our products meet the microbiological criteria presented below:

PARAMETRES PARAMETERS

ESCHERICHIA COLI B-GLUCURONIDASE POSITIVE UFC/G
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS (30°C) UFC/G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS UFC/G
SALMONELLA /25G
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE (37°C) /G
LEVURES MOISSURES UFC/G
FLORE AEROBIE MESOPHILE 30°C
LISTERIA MONOCYTOGENES /25G

CRITERES SPECIFIQUES SPECIFICS CRITERIA

<10
<100
<10
Absence
<100
< 1000 (non applicable sur certaine recette)
100 000
Absence

OGM – Ionisation

Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003 Ingrédients étiquetables OGM : aucun
Décision CE 2/99. Non traité par ionisation.

GMO – Ionization

CE Regulation 1829/2003 and 1830/2003 Labelable GMO ingredients: none
Decision CE 2/99. Not treated by ionization.

Caractéristiques générales / General characteristics

DDM / Shelf life	24 Mois / 24 months	(Après décongélation) 12 jours (After thawing) 12 days
Température de conservation / Storage temperature	-18°C	0-4°C

Informations logistiques / Logistics information

Format -- Size	14g
Conditionnement -- Packaging	Alvéole de 35 macarons Pack of 35 macarons
Poids net de la boîte -- Pack net weight	14 g x 35 = 490 g (brut / gross : 551g)
Poids net du colis -- Case net weight	490g x 4 = 1.960 g (brut / gross : 2.470 kg)
Colisage -- Packing	4 alvéoles / colis -- 4 packs / case
Dimension colis / Packaging size (mm)	272 x 238 x 208
Palettisation -- Palletization	12 colis x 9 couches -- 12 cases x 9 layers
EAN 13	3760238992702

