Hiestand Schweiz AG

71297
Art-Nr.



Salzige Macarons Ziegenkäse Feigen Ø 4cm

Salzige Macaron-Schalen, gefüllt mit einer Mischung aus gereiftem Ziegenkäse (12,2 %), Feigen (6,7 %) und Thymian (0,16 %), servierfertig, tiefgekühlt

Eigenschaften

Marke	COUP DE PATES
Convenience-Stufe	Servierfertig
TK-Gewicht	13 Gramm
Ausbackgewicht	13 Gramm
Kartoninhalt	72 Stück
Produktionsland	Belgien
Kartongrösse	288*200*100mm
Kartons/Palette	208
EAN	3604380712972

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1857
Energie [kcal]	444
Fett [g]	27.6
davon gesättigte Fettsäuren [g]	11.9
Kohlenhydrate [g]	42.6
davon Zucker [g]	38.8
Ballaststoffe	2.1
Eiweiss [g]	8.3
Salz [g]	0.5

Zutaten	Zucker, MANDELpulver 17,5 %, Butter (MILCH), Eiweiß*, ZIEGENKÄSE 12,2 % (ZIEGENVOLLMILCH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab), Feigen 6 %, SAHNE (MILCHSAHNE, Stabilisator E407), VOLLMILCH, EIGELB*, Maisstärke, Invertzuckersirup, Salz, Thymian 0,16 %, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Pfeffer, Verdickungsmittel (E415, E412). *Eier aus Freilandhaltung Das Produkt kann Spuren von SOJA und anderen SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
Allergene	Eier, Milch, Mandeln
Zubereitung	Die Makronen 2 Stunden im Kühlschrank in geschlossener Verpackung auftauen lassen und dann vor dem Verzehr in geschlossener Verpackung 20 Minuten bei Raumtemperatur (+/- 20 °C) ruhen lassen.
Aufbewahrung	Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.