

## Мини пирожное-масагон «Ассорти» в трее.

Вес нетто 1 трея: 490 грамм. В трее (протвине) 35 штук,  
Вес нетто каждого трея 490 грамм. Вес брутто каждого трея 665 грамм (+/- 5%).

Состав:

### Мини пирожное -масагон «Хрустящая карамель»(Caramel) в трее.

**Состав:** гранулированный сахар, сахар, миндальная мука, яичный белок, сухой яичный белок, ячменный солод, натуральный краситель : бета-каротин, начинка из кармельно-шоколадной пасты ( сахар, масло какао, цельное сухое молоко, какао пудра, обезжиренное сухое молоко, карамелизованный сахар, эмульгатор: соевый лецитин, ароматизатор: кусочки натуральной ванили) , карамель( глюкозно-фруктозный сироп, сладкое гущённое молоко, подсоленное масло из региона Isigny –Франция, сахар, соль, вода), стабилизатор: гуаровая камедь,

### Мини пирожное -масагон «Фиалка»(Violet) в трее.

**Состав:** ракушка: миндальная мука, сахарная пудра, яичный белок, стабилизатор: гуаровая камедь, натуральный краситель: антоциан, чернила каракатицы, сухой яичный белок, загуститель: ксантановая камедь, подкислитель: лимонная кислота, разрыхлитель: триэтилацетат; **начинка:** сливочное масло, крем ( обезжиренное молоко, сахар, яичный желток, кукурузный крахмал, натуральный ароматизатор: ваниль, стабилизатор: каррагинан, регулятор кислотности:динатрийфосфат), краситель: бета-каротин, миндальная паста(сахар, миндаль, глюкозный сироп, вода, консервант сорбат калия), ликер фиалки, ароматизатор из цветков фиалки.

### Мини пирожное -масагон «Малина» (Raspberrу) в трее.

**Состав:** гранулированный сахар, сахар, миндальная мука, яичный белок, сухой яичный белок, ячменный солод, натуральный краситель : ликопин, начинка(малина натуральная, малиновый концентрат, яблоко, вода, глюкозный сироп, желеобразующий агент: пектин, подкислитель: лимонная кислота, регулятор кислотности: цитрат натрия, лактат натрия, консервант: сорбат натрия ), загуститель: ксантановая камедь, подкислитель: лимонная кислота.

### Мини пирожное -масагон «Фисташка»(Pistachio) в трее.

**Состав:** гранулированный сахар, сахар, миндальная мука, яичный белок, сухой яичный белок, натуральный краситель: хлорофилл, натуральный краситель: куркумин, кусочки фисташки; начинка(сливочный соус : молоко, сливки, сахар, яичный желток, натуральные толченые бобы ванили, стабилизатор: ксантановая камедь, каррагинан, краситель: бета-каротин; фисташковая паста: фисташка, вода, сахароза; сливочное масло, сливки; миндальная паста: сахар, миндаль, глюкозный сироп, вода, сорбитол, сорбат калия) загуститель: ксантановая камедь, подкислитель: лимонная кислота.

### Мини пирожное -масагон «Имбирное» (Gingerbread) в трее.

**Состав:** ракушка: миндальная мука, сахарная пудра, яичный белок, стабилизатор: гуаровая камедь, имбирная мука, пудра из зерен кофе, сухой яичный белок, загуститель: ксантановая камедь, подкислитель: лимонная кислота, разрыхлитель: триэтилацетат; **начинка:** имбирное тесто( мука, цедра апельсина, сахарная пудра, яйца, молоко, сливки, специи, анис, ржаная мука, пекарский порошок), масло, крем ( обезжиренное молоко, сливки, сахар, яичный желток, кукурузный крахмал, натуральная ваниль, молотая ваниль, стабилизатор: пектин, каррагинан), краситель: бета-каротин, засахаренные фрукты

**Срок годности:** Продукт хранится замороженным в течение 24 месяцев при температуре хранения минус 18°С.

Размороженный продукт хранится в течение пяти дней в холодильнике при температуре 0-4°С.

Хранение: хранить замороженным при температуре минус 18 С.

Инструкция по разморозке: Размораживать при температуре 0-4 °С в течение 24 часов перед подачей. Размороженный продукт повторно замораживать нельзя.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм продукта :

Белки- 9 грамм, жиры- 20 грамм, углеводы – 50 грамм, энергетическая ценность -416 ккал.

Производитель : Franck Deville –Createur de Macarons. RN 82-Les Molineaux- 42480 La Fouillouse, Франция

Организация, уполномоченная изготовителем: ООО «Десерт Фэнтези», Россия, 196084 СПб ул. Киевская, д. 5,

лит.НБ, тел. +7(812) 3718518. www.dessert-fantasy.ru



Дата производства (production date) : 10/08/2015

Срок годности ( BBD) : 10/08/2017