

# FICHE TECHNIQUE

## Calissons d'Aix biologiques 465g

### Composition :

**Amandes** \* melon confit\*(Melon\* sucre de canne blond<sup>o</sup>)\* orange confite\*(ecorces orange\*sucre de canne blond\* sirop de blé\*eau jus de citron\*)\*sucre de canne blanc amylicé\*(féculé de pomme de terre\*) sucre de canne de canne blond<sup>o</sup>\*eau miel\***blanc d'œuf**\*

Papier azyme\*(féculé de pomme de terre\*huile de tournesol\*)

- \* Ingrédients issus de l'agriculture biologique
- ° Ingrédients issus du commerce équitable

### Origine géographique des ingrédients :

Amandes* :	Italie
Melon confit* :	France
Orange confite* :	France
Sucre de canne blanc* :	Brésil
Sucre de canne blond*	Brésil
Miel* :	Italie
Papier azyme*:	Espagne

### Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	1936kj / 463kcal
Matières grasses	24.4 g
Dont acides gras saturés	2.35 g
Glucides	47.6 g
Dont sucres	46.9 g
Fibres alimentaires	6.1 g
Protéines	10.4 g
Sel	0.045 g

### Spécificités de fabrication :

Fabrication de la pâte : broyage des ingrédients, façonnage des calissons, glaçage, séchage par cuisson.

**DDM:** 6 mois

### Uvc :

Poids net: 465g - Poids brut :470g (42 calissons)

**Conservation :** Endroit sec et frais

Calissoun 13540 Chemin de Maliverny 13540 Aix-en-Provence. [info@calissoun.com](mailto:info@calissoun.com)

Tel : 04 42 96 31 12

Calissoun 13540 Chemin de Maliverny 13540 Aix-en-Provence. [info@calissoun.com](mailto:info@calissoun.com)

Tel : 04 42 96 31 12