



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sorbet plein fruit au cassis noir de Bourgogne
Descriptif produit :	Glace artisanale. Sorbet plein fruit : 49% de fruits.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 8.000 Bac de 1.625 kg
Liste des ingrédients :	Purée de cassis noir de Bourgogne 49% (cassis noir de Bourgogne origine France), eau, sucre, dextrose, jus de citron (citron, sucre), stabilisants : gomme de guar - farine de caroube.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
cassis	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Article : 28454

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21050010 - Glaces de consommation, même contenant du cacao, ne contenant pas ou contenant en poids < 3% de matières grasses provenant du lait

Atouts

Atout : Un sorbet plein fruit au cassis noir de Bourgogne valorisable sur vos cartes.
Une recette sans colorant et sans arôme.
Ma Très Bonne Glace : un sorbet premium artisanal.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
586	139	0.5	0.1	31	29	4	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	104	0	64	Bac	8		
Litre	0.65	0	0.4	Bac			
Colis	13	14.02	8	Bac		374x298x288	3061432137815
Palette	520	0	320	Bac	40	1200x800x1800	3061432101977
Bac	1.625	1.715	1	Bac			3061432101991