La crème glacée caramel beurre salé de baratte au sel de Guérande IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 169796

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème glacée au caramel et au beurre salé au sel de Guérande
Descriptif produit :	Glace artisanale. Avec du sel de Guérande IGP.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 8.000 Bac de 1.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT entier frais pasteurisé*, caramel* 13,8% (sucre, eau), BEURRE de baratte salé* 7% (crème de LAIT, ferments LACTIQUES, sel de Guérande IGP 0,2%), sucre, LAIT en poudre écrémé, dextrose, jaune d'ŒUF issu de poules élevées en plein air*, stabilisants : gomme xanthane - gomme guar, sel de Guérande IGP* 0,2%. *Ingrédient d'origine française
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait entier frais pasteurisé (M441001)	France
Caramel (sucre, eau) (M381201)	France
BEURRE de baratte salé (CREME de LAIT, FERMENTS lactiques, sel de Guérande IGP) (M071010)	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

La crème glacée caramel beurre salé de baratte au sel de Guérande IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 169796

issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 25]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Arachide, Fruit à coque, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	21050099 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 7%

Atouts

Atout : Une crème glacée onctueuse au caramel beurre salé de baratte et sel de Guérande IGP valorisable sur vos cartes.
Une recette à base de lait entier de Franche-Comté, de crème fraîche de Bretagne, d'œufs de poules élevées en plein air en France, sans colorant et sans arôme.
Ma Très Bonne Glace : une crème glacée premium artisanale.

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							
777	185	8.2	4.8	24	24	0.5	3.8	0.5

Vitamines :	Calcium (mg) : 134.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.46
Type de matières grasses :	Beurre
Catégorie GEMRCN :	40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

La crème glacée caramel beurre salé de baratte au sel de Guérande IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 169796

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
Pièce unitaire	1.5	0	1	Bac			
Couche	96	0	64	Bac	8		
Colis	12	13.048	8	Bac		394x300x281	3061432101366
Palette	576	576	384	Bac	48	1200x800x1836	3061432101670
Bac	1.5	1.588	1	Bac			3061432101373

Volume (litre) : 2.5

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur