



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 nougat de Montélimar 94% avec inclusions d'éclats de nougat de Montélimar et d'amandes caramélisées 6%
Descriptif produit :	Glace artisanale.
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*, crème de nougat de Montélimar* 11,5% (nougat de Montélimar 7,5% (sirop de glucose, AMANDE douce émondée grillée 2,3%, miel 1,3%, sucre cristallisé, blanc d'OEUF, arôme naturel de vanille), AMANDE douce émondée grillée 4%), miel, crème fraîche* (LAIT), sucre, LAIT en poudre écrémé, éclats de nougat de Montélimar* 3% (AMANDES émondées grillées 0,9%, sucre, sirop de glucose, miel 0,6%, ALBUMINE d'OEUF, fécule de pomme de terre, eau, arôme naturel de vanille), AMANDES caramélisées 3% (AMANDES 2,8%, sucre, sirop de glucose de blé, miel), jaune d'OEUF issu de poules élevées en plein air*, stabilisants : gomme xanthane - gomme guar, beurre de cacao. *Ingrédient d'origine France.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait entier frais pasteurisé (M441001)	France
Crème de nougat de Montélimar (M421021)	France
Miel (M381203)	Union Europ., Hors UE

** 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 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 : Fruit à coque, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Arachide, 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 : 21050091 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 3%, mais < 7%

Atouts

Atout : Une crème glacée onctueuse au nougat de Montélimar 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 artificiel.
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							
902	215	11	3.2	23	21	1	5.6	0.13

Vitamines : Calcium (mg) : 113.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.51

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Pièce unitaire	1.5	0	1	Bac			
Couche	96	0	64	Bac	8		
Palette	576	609.792	384	Bac	48	1200x800x1836	3061432106316
Colis	12	0	8	Bac		394x300x281	3061432106309
Bac	1.5	1.588	1	Bac			3061432106293

Volume (litre) : 2.5