



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 :	Sorbet plein fruit citron jaune basilic
Descriptif produit :	Glace artisanale. Sorbet plein fruit : 26,6% de fruits. Au citron de Sicile.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 8.000 Bac de 1.630 kg
Liste des ingrédients :	eau, jus de citron jaune de Sicile 26,6%, sucre, sirop de glucose déshydraté, dextrose, stabilisants : gomme xanthane - pectines - gomme guar, basilic origine UE 0.4%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau (M391001)	France
Jus de citron jaune de Sicile (M411093)	Italie
Sucre (M381002)	France, Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Rép. tchèque

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 25]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Arachide, Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
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 citron de Sicile et basilic pour une touche d'originalité 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							
578	136	0.5	0.2	34	31	0.5	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	13.63	8	Bac		394x300x281	3061432103704
Bac	1.63	1.71	1	Bac			3061432103698
Palette	624	654.34	384	Bac	48	1200x800x1836	3061432103711

Volume (litre) : 2.5