

# Nougat glacé à la crème de nougat de Montélimar 140 ml / 85 g

Article : 189585



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Nougat glacé individuel

**Descriptif produit :** Surgelé. Glace artisanale. Crème glacée au nougat de Montélimar avec brisures de nougat, et éclats de noisettes caramélisées, pistaches et amandes grillées, écorces d'oranges. Carton de 12 pièces.

**Conservation :** Surgelé, -18°C, IWP

**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi

**Conditionnement :** Colis de 1.020 kg

**Liste des ingrédients :** LAIT écrémé reconstitué, crème de nougat de Montélimar 12% (AMANDES émondées grillées, sirop de glucose, sucre, miel, arôme naturel de vanille, albumine d'OEUUF, pain azyme (fécule de pomme de terre)), sucre, brisures de nougat de Montélimar 5,6% (AMANDES émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, matière grasse végétale (beurre de cacao), pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), albumine d'OEUUF, arôme naturel de vanille), BEURRE, CREME fraîche, NOISETTES hachées caramélisées (NOISETTES torréfiées hachées, sucre), sirop de glucose déshydraté, PISTACHES torréfiées hachées, AMANDES émondées torréfiées hachées caramélisées (AMANDES émondées grillées, sucre), stabilisants : farine de caroube et gomme de guar, cubes d'écorce d'orange 0,2% (orange, sucre, sirop de glucose, dextrose), protéine de pomme de terre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 38]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Lait, Oeuf

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 16/11/2023 17:18**

**N° de version : 3.2**

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

<b>Traces d'allergènes :</b>	Arachide, Gluten, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	21050099 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 7%

## Atouts

**Atout :** Une glace artisanale offrant un produit qualitatif à la texture onctueuse et gourmande  
Une rapidité de mise en place grâce à un démoulage facile  
Un petit conditionnement offrant une facilité de stockage

## 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							
983	235	11	3.79	27.25	23.38	1.43	5.97	0.11

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.54

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 maxi

## 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
Palette	291.72	0	286	Colis	286		
Couche	13.26	0	13	Colis	13		
Pièce unitaire	0.085	0	0.08	Colis			
Colis	1.02	1.159	1	Colis		306x243x79	3433871210013