



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 chocolat noir Suisse

**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\*, sucre, crème fraîche\* (LAIT), chocolat noir 64% de cacao origine Suisse à partir de fèves de cacao origine Afrique de l'Ouest 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), dextrose, poudre de cacao 4,5%, cacao maigre en poudre 4,5%, LAIT en poudre écrémé, jaune d'ŒUF issu de poules élevées en plein air\*, stabilisants : gomme xanthane - gomme guar. \*Ingrédient d'origine française

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

| Ingrédients principaux / primaires     | Origines(**)   |
|--|--|
| Lait entier frais pasteurisé (M441001) | France   |
| Sucre (M381002)                        | France, Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Rép. tchèque |
| Crème fraîche (M121009/M121054)        | France   |

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

# La crème glacée chocolat noir Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 209986

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

|   |  |
|---|--|
| <b>Pays de transformation :</b>                 | France [Département(s) : 25]   |
| <b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b> | 730  |
| <b>Allergènes majeurs :</b>                     | Lait, Oeuf   |
| <b>Traces d'allergènes :</b>                    | Arachide, Fruit à coque, Soja, Sésame  |
| <b>Fragrances allergisantes :</b>               | Aucune fragrance allergisante  |
| <b>Composants spécifiques :</b>                 | Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté                                 |
| <b>Régimes particuliers :</b>                   | Sans gluten, Sans porc, Végétarien   |
| <b>Autres caractéristiques :</b>                | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé   |
| <b>Taux de TVA :</b>                            | TVA réduite - 5,5%   |
| <b>Code nomenclature douanière :</b>            | 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 chocolat noir Suisse 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 autre colorant que le chocolat et sans arôme.  
Ma Très Bonne Glace : une crème glacée premium artisanale.

## Conseils d'utilisation

|                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Conservation avant ouverture :</b> | A conserver au congélateur à -18°C |
| <b>Liaison différée :</b>             | Non                                |
| <b>Mise en œuvre :</b>                | Produit prêt à l'emploi            |

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 865  | 207  | 8.9                        | 5                                  | 25                 | 24                    | 3.3              | 5.2                 | 0.4                         |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 107.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.58

**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      |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Couche  | 96             | 0               | 64       | Bac                    | 8                     |                          |               |
| Litre   | 0.6            | 0               | 0.4      | Bac                    |                       |                          |               |
| Colis   | 12             | 0               | 8        | Bac                    |                       | 394x300x281              | 3061432102585 |
| Palette | 576            | 0               | 384      | Bac                    | 48                    | 1200x800x1836            | 3061432103223 |
| Bac     | 1.5            | 1.59            | 1        | Bac                    |                       |                          | 3061432102905 |

Volume (litre) : 2.5