



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crème glacée au chocolat noir Suisse
<b>Descriptif produit :</b>	Glacé artisanale.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Bac de 3.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	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
<b>Œufs : codification du mode d'élevage :</b>	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  
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

# La crème glacée chocolat noir Suisse 5 L / 3 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 209987

<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>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, Produit sans nanoparticules étiquetées
<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 (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							
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	32	Bac	8		
Litre	0.6	0	0.2	Bac			
Colis	12	0	4	Bac		394x300x281	3061432102592
Palette	576	0	192	Bac	48	1200x800x1854	3061432103230
Bac	3	3.153	1	Bac			3061432102912

Volume (litre) : 5