



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 spéculoos Belge (93%) et inclusions de spéculoos Belge(7%)

**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

**Liste des ingrédients :** LAIT entier pasteurisé origine France, biscuit spéculoos en poudre et en morceaux origine Belgique 17,2% (farine de BLE, sucre, huile végétale de colza, sirop de sucre candi, BEURRE concentré, poudre à lever : carbonates de sodium, sel, cannelle), cassonade, crème fraîche (LAIT), dextrose, LAIT en poudre écrémé, jaune d'OEUFS issu de poules élevées en plein air, stabilisants : gomme xanthane - gomme guar.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Spéculoos	France, Belgique

\*\* 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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Arachide, Fruit à coque, Soja, Sésame

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/01/2024 09:12

N° de version : 2.0

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

# La crème glacée au spéculoos de Belgique 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 210003

<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>	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 spéculoos de Belgique 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. 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							
930	221	8.2	3.6	32	25	0.5	4.6	0.28

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.56

**Type de matières grasses :** Beurre, Colza

**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		
Colis	12	0	8	Bac		394x300x281	3061432102653
Palette	576	0	384	Bac	48	1200x800x1836	3061432103292
Bac	1.5	1.588	1	Bac			3061432102974