# Petit pot crème glacée caramel au beurre salé de baratte et sel de Guérande IGP 100 mL / 60 g Ma Très Bonne Glace

**Article : 210020**

*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 caramel et au beurre salé au sel de Guérande |
| **Descriptif produit :** | Glace artisanale. |
| **Conservation :** | Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement |
| **Etat de préparation :** | Prêt à l'emploi |
| **Conditionnement :** | Colis de 0.720 kg |
| **Catégorie « Le lait à l'école » :** | NA |
| **Liste des ingrédients :** | LAIT entier frais pasteurisé*, caramel* 13,8% (sucre, eau), BEURRE de baratte salé* 7% (crème de LAIT, ferments LACTIQUES, sel de Guérande IGP 0,2%), sucre, LAIT en poudre écrémé, dextrose, jaune d'OEUF issu de poules élevées en plein air*, stabilisants : gomme xanthane - gomme guar, sel de Guérande IGP* 0,2%. *Ingrédient d'origine française. |
| **Œufs : codification du mode d'élevage :** | 1 -Plein air |



*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*

# Petit pot crème glacée caramel au beurre salé de baratte et sel de Guérande IGP 100 mL / 60 g Ma Très Bonne Glace

## Article : 210020

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|---|---|
| Lait entier frais pasteurisé (M441001) | France |
| Caramel (sucre, eau) (M381201) | France |
| BEURRE de baratte salé (CREME de LAIT, FERMENTS lactiques, sel de Guérande IGP 3%) (M071010) | 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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 25]

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

**Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf

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

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21050099 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 7%

## Atouts

**Atout :** De la crème glacée au caramel beurre salé de baratte et sel de Guérande IGP 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.
Un format pratique pour des utilisations à table ou à emporter.
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



*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*

# Petit pot crème glacée caramel au beurre salé de baratte et sel de Guérande IGP 100 mL / 60 g Ma Très Bonne Glace

**Article : 210020**

## 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 | | | | | | | |
| 777 | 185 | 8.2 | 4.8 | 24 | 24 | 0.5 | 3.8 | 0.5 |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 134.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.46

**Type de matières grasses :** Beurre

**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 | 18 | 0 | 25 | Colis | 25 | | |
| Pièce unitaire | 0.06 | 0 | 0.08 | Colis | | | |
| Colis | 0.72 | 0.93 | 1 | Colis | | 221x151x142 | 3061432102837 |
| Palette | 216 | 279 | 300 | Colis | 300 | 1200x800x1854 | 3061432103476 |
| Pot | 0.06 | 0.072 | 0.08 | Colis | | | 3061432103155 |

**Volume (litre) :** 1.2



*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*