



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 :	Sorbet plein fruit au citron jaune de Sicile
Descriptif produit :	Glace artisanale. Sorbet plein fruit : 27% de fruits.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 0.780 kg
Liste des ingrédients :	Eau, jus de citron jaune (citron origine Sicile) 27%, sucre, dextrose, stabilisants : gomme xanthane – pectines - gomme guar.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau (M391001)	France
Jus de citron jaune de Sicile (M411093)	Italie
Sucre (M381002)	France, Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Rép. tchèque

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 25]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Arachide, Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Petit pot sorbet citron jaune de Sicile 100 mL / 65 g Ma Très Bonne Glace

Article : 210022

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, 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 : 21050010 - Glaces de consommation, même contenant du cacao, ne contenant pas ou contenant en poids < 3% de matières grasses provenant du lait

Atouts

Atout : Un sorbet plein fruit au citron de Sicile valorisable sur vos cartes. Une recette 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

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							
494	116	0.5	0.1	28	27	0.5	0.5	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 1.00
Type de matières grasses : Aucune
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	19.5	0	25	Colis	25		
Pièce unitaire	0.065	0	0.08	Colis			
Colis	0.78	0.99	1	Colis		221x151x142	3061432102851
Palette	234	297	300	Colis	300	1200x800x1854	3061432103490
Pot	0.065	0.077	0.08	Colis			3061432103179