



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 vanille Bourbon

Descriptif produit : Congelé.

Conservation : Congelé, -18°C, IWP

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.000 Bac de 2.500 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Eau ; CREME fraîche ; sucre ; LACTOSE et protéines de LAIT ; sirop de glucose ; jaune d'OEUF ; arôme naturel de vanille Bourbon ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar ; gousses de vanille épuisées broyées.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau	France
Crème fraîche	France
Sucre	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) : 35]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Article : 244967

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Fruit à coque
Composants spécifiques : 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 : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Une crème glacée à base de crème fraîche française, fabriquée en France
Une recette sans émulsifiant, sans arôme artificiel et sans colorant

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							
803	192	8.5	5.7	26	24	0.5	2.1	0.19

Vitamines : Calcium (mg) : 70.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.25
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
Bac	2.5	2.646	1	Bac			3061432105272
Couche	75	0	30	Bac	15		
Colis	5	5.455	2	Bac		357x158x265	13061432105279
Palette	450	513.5	180	Bac	90	1200x800x1741	23061432105276
Pièce unitaire	2.5	0	1	Bac			3061432105272
Litre	0.5	0	0.2	Bac			

Volume (litre) : 5