



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 menthe (92,4%), morceaux de chocolat (7,6%)

Descriptif produit : Congelé.

Conservation : Congelé, -18°C, IWP

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.000 Bac de 1.260 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Eau ; sucre ; CREME fraîche ; LACTOSE et protéines de LAIT ; sirop de glucose ; pâte de cacao ; jaune d'OEUF ; concentrés de spiruline et de carthame ; beurre de cacao ; arôme naturel de menthe ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar ; émulsifiant : lécithines (SOJA).

| 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]

Article : 244998

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf, Soja

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 : 21050091 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 3%, mais < 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

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 | | | | | | | |
| 879 | 209 | 9.1 | 5.9 | 29 | 27 | 1 | 2.2 | 0.16 |

Vitamines : Calcium (mg) : 59.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

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 | 1.26 | 1.336 | 1 | Bac | | 172x147x140 | 3061432113260 |
| Couche | 37.8 | 0 | 30 | Bac | 15 | | |
| Colis | 2.52 | 2.776 | 2 | Bac | | 357x156x147 | 13061432113267 |
| Palette | 415.8 | 489.46 | 330 | Bac | 165 | 1200x800x1770 | 23061432113264 |
| Pièce unitaire | 1.26 | 0 | 1 | Bac | | | |
| Litre | 0.525 | 0 | 0.42 | Bac | | | |

Volume (litre) : 2.4