



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