



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 caramel au beurre, salé au sel de Guérande IGP
Descriptif produit :	Congelé. Crème glacée caramel au beurre et au sel de Guérande IGP.
Conservation :	Congelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.000 Bac de 1.257 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Eau ; CREME fraîche ; sucre ; caramel au beurre, salé au sel de Guérande 9% (sirop de glucose, sucre, BEURRE, CREME, eau, sel de Guérande IGP) ; LACTOSE et protéines de LAIT ; sirop de glucose ; jaune d'OEUF ; colorant : caramel ordinaire ; sel ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar.

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 : 245170

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque

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 : 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 et sans arôme

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							
835	199	7.7	5.1	30	27	0.3	1.8	0.65

Vitamines : Calcium (mg) : 58.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

Type de matières grasses : Autres 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
Bac	1.257	1.333	1	Bac		172x147x140	3061432113307
Couche	37.71	0	30	Bac	15		
Colis	2.514	0	2	Bac		357x156x147	13061432113304
Palette	414.81	0	330	Bac	165	1200x800x1770	23061432113301
Pièce unitaire	1.257	0	1	Bac			
Litre	0.524	0	0.42	Bac			

Volume (litre) : 2.4