



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 noix de coco (93,7%), noix de coco râpée (6,3%)
Descriptif produit :	Congelé.
Conservation :	Congelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.000 Bac de 1.222 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	Eau ; sucre ; CREME fraiche ; LACTOSE et protéines de LAIT ; noix de coco râpée origine Philippines 6,3% ; sirop de glucose ; pâte de noix de coco origine Malaisie 4,6% jaune d'OEUF ; arôme naturel de noix de coco ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau	France
Sucre	France
Crème fraiche	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]

Crème glacée noix de coco avec noix de coco râpée 2,4 L / 1,222 kg Bon&Engagé

Article : 245173

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

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							
991	237	13	10	26	22	1.8	2.8	0.17

Vitamines : Calcium (mg) : 62.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

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	1.222	1.298	1	Bac		172x147x140	3061432113314
Couche	36.66	0	30	Bac	15		
Colis	2.444	2.7	2	Bac		357x156x147	13061432113311
Palette	403.26	476.92	330	Bac	165	1200x800x1770	23061432113318
Litre	0.509	0	0.42	Bac			
Pièce unitaire	1.222	0	1	Bac			3061432113314

Volume (litre) : 2.4