# Glace meringue 2,5L Glaces des Alpes

## Article : 255783

## *Les spécificités produit*

■ **Pays de transformation (*) :**

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

## Caractéristiques générales

| | |
|---|---|
| **Descriptif produit :** | Eclats de meringues 3%. Carton de 8 bacs |
| **Conservation :** | Surgelé, -18°C |
| **Etat de préparation :** | Prêt à l'emploi, Prêt à déguster |
| **Conditionnement :** | Colis de 8.000 Pièce unitaire de 1.625 kg |
| **Liste des ingrédients :** | Lait écrémé réhydraté, sucre, dextrose, crème, huile de coco, arômes, beurre d'Echiré, beurre de cacao, blanc d'oeuf, marrons, protéines de lactosérum, sirop de glucose, émulsifiant : E471, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, dont éclats de meringues 3% |
| **Simple congélation :** | Oui |

| | |
|---|---|
| **Pays de transformation :** | France |
| **Durée de vie totale du produit (jours) :** | 720 |
| **Allergènes majeurs :** | Arachide, Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja |
| **Traces d'allergènes :** | Arachide, Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja |
| **Autres caractéristiques :** | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées |
| **Taux de TVA :** | TVA réduite - 2,5% |
| **Code nomenclature douanière :** | 2105.0040 - Préparations alimentaires diverses - Glaces de consommation, même contenant du cacao - d'une teneur en poids de matières grasses du lait excédant 3 % mais n'excédant pas 7 % |



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*

# Glace meringue 2,5L Glaces des Alpes

## Article : 255783

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :**

## 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 | | | | | | | |
| 718 | 171 | 5.9 | 4.5 | 26 | 26 | | 3.4 | 0.15 |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.58

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Couche | 104 | 0 | 64 | Pièce unitaire | 8 | | |
| Colis | 13 | 0 | 8 | Pièce unitaire | | | |
| Palette | 520 | 0 | 320 | Pièce unitaire | 40 | | |
| Pièce unitaire | 1.625 | 1.79 | 1 | Pièce unitaire | | | 03576372510418 |



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*