

Bûche glacée chocolat macaé et fruits des tropiques 2L colis de 2 pièces

Article : 255977

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 : Dessert glacé alliant une glace chocolat macaé, un sorbet fruits des tropiques, et un coeur de meringue. Colis de 2 pièces

Conservation : Surgelé, -18°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi, Prêt à déguster

Conditionnement : Colis de 2.600 kg

Liste des ingrédients : Sorbet fruits des tropiques 48% (Purée de fruits des tropiques 19,2% (ananas, mangue, fruits de la passion, citron vert, sirop de sucre inverti), eau, sucre, dextrose, sirop de glucose déshydraté, émulsifiant : E471, stabilisants : farine de graines de caroube, E461, alginate de sodium, pectine, gomme de guar). Glace Chocolat Macaé 48% (Lait écrémé réhydraté, chocolat macaé 7,7% (fèves de cacao du Brésil, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, extrait naturel de vanille), sucre, dextrose, sirop de glucose déshydraté, beurre d' Echiré, sucre inverti, liqueur de chocolat 1% (macération et distillation de fèves de cacao, sucre, arômes), crème, protéines de lactosérum, émulsifiant : E471, stabilisants : farine de graines de caroube, alginate de sodium, carraghénanes, gomme de guar). Meringue (Sucre, blanc d'oeuf, épaississant (E415)).

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : 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

Bûche glacée chocolat macae et fruits des tropiques 2L colis de 2 pièces

Article : 255977

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 %

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							
748	177	3.63	2	33	30		2.17	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

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	20.8	0	8	Colis	8		
Colis	2.6	2.86	1	Colis			
Palette	0	0	40	Colis	40		
Pièce unitaire	1.3	0	0.5	Colis			