

Glace grand marnier 2,5L Glaces des Alpes

Article: 256034

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🌉

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

N° de version: 0.14

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

Caractéristiques générales

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, jaune d'oeuf, GRAND MARNIER ® 50° 4,9%, huile de

coco, beurre d'Échiré, orange, 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 cubes d'écorce d'orange macérés 3%

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

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 %

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 06:41

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 grand marnier 2,5L Glaces des Alpes

Article: 256034

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g												
Energie		Matières	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel				
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)				
720	172	6.5	4.7	20	18		4.1	0.19				

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.63

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			03576372510173

N° de version: 0.14