Glace caramel 650ML Viennetta

Article : 256400

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Etat de préparation :	Prêt à déguster
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.350 kg
Liste des ingrédients :	LAIT écrémé réhydraté, huiles végétales (coco, colza, palme), sucre, eau, sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, farine de BLÉ, LACTOSE et protéines de LAIT, sirop de sucre caramélisé, flocons d'AVOINE, beurre de cacao, arômes, arôme naturel de vanille, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de SOJA)
Simple congélation :	Oui

Pays de transformation :	Royaume-Uni
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Conseils d'utilisation

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

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 caramel 650ML Viennetta

Article : 256400

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
1,232	294	18	13	31	26		2.6	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

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	33.6	0	96	Pièce unitaire	16		
Colis	2.1	0	6	Pièce unitaire			
Palette	403.2	0	1152	Pièce unitaire	192		
Pièce unitaire	0.35	0.43	1	Pièce unitaire			08711200607198

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