Glace vanille 1000ML Viennetta

Article : 256407

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Etat de préparation :	Prêt à déguster
Conditionnement :	Colis de 4.000 Pièce unitaire de 0.500 kg
Liste des ingrédients :	LAIT écrémé réhydraté, huile de coco, sirop de glucose-fructose, sucre, eau, sirop de glucose, cacao maigre en poudre, LACTOSE et protéines de LAIT, emulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, phosphatides d'ammonium), stabilisants (farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes), arôme. Peut contenir soja
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Royaume-Uni
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Soja
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 vanille 1000ML Viennetta

Article : 256407

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							
498	118	6.8	6	13	9.7		1.1	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.16

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	32	0	64	Pièce unitaire	16		
Colis	2	0	4	Pièce unitaire			08000920986110
Palette	288	0	576	Pièce unitaire	144		
Pièce unitaire	0.5	0.6	1	Pièce unitaire			08712566397709

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