

La crème glacée banane au coulis de caramel beurre salé 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 274678



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Crème glacée à la banane (88%) marbrée de caramel au beurre salé (12%)

Descriptif produit : Glace artisanale.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 4.000 Bac de 1.500 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT entier frais pasteurisé*, purée de banane 17% (banane origine non-UE, antioxydant : acide ascorbique), crème fraîche* (LAIT), caramel au beurre salé* 12% (LAIT concentré écrémé sucré, sucre, sirop de glucose, eau, BEURRE salé au sel de Guérande, sel, épaississant : pectines), sucre, LAIT en poudre écrémé, dextrose, jaune d'ŒUF issu de poules élevées en plein air*, fibres de lin. *Ingrédient d'origine française.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

La crème glacée banane au coulis de caramel beurre salé 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 274678

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait entier frais pasteurisé (M441001)	France	90
Purée de banane (banane origine non-UE, antioxydant : acide ascorbique) (M411006)	Costa Rica	
Crème fraîche (M121009 - M121054)	France	

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 25]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque, Soja, Sésame

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21050099 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 7%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de foisonnement	600 (g/L)		

Atouts

Atout : Une crème glacée onctueuse au bon goût de banane twistée avec le caramel beurre salé pour encore plus de gourmandise.
Une recette à base d'ingrédients français : lait entier frais pasteurisé, crème fraîche, œufs plein air. Une recette sans colorant et sans arôme.
Ma très Bonne Glace : une glace premium artisanale.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

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							
913	218	10	6.5	28	26	0.7	3.9	0.2

Vitamines : Calcium (mg) : 126.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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
Bac	1.5	1.5	1	Bac			3061432114533
Colis	6	6.316	4	Bac		392x299x149	13061432114530
Couche	48	0	32	Bac	8		
Palette	576	606.336	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432114537

Volume (litre) : 2.5