La crème glacée au spéculoos de Belgique 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 274708

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 au spéculoos Belge 93% et inclusions de spéculoos Belge 7%
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*, biscuit spéculoos en poudre et en morceaux origine Belgique 17,2% (farine de BLÉ, sucre, huile de colza, sirop de sucre candi, BEURRE concentré, poudre à lever : carbonates de sodium, sel, cannelle), cassonade 8,3%, crème fraîche* (LAIT), dextrose, LAIT en poudre écrémé, 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

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

La crème glacée au spéculoos de Belgique 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 274708

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait entier pasteurisé (M441001)	France	90
Pdre spéculoos(farine de blé, sucre, huile de colza, sirop de sucre candi, beurre concentré, poudre à lever : E500, sel, cannelle)	Belgique	
Cassonade (M381003)	Ile Maurice, Réunion	

** 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 : Gluten, 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 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 : 21050091 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 3%, mais < 7%

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

Atouts

Atout : Une crème glacée très gourmande au bon goût de spéculoos Belge.
Une recette avec des ingrédients français : lait entier frais pasteurisé, crème fraîche, œufs plein air. Sans émulsifiant E471, 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.

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

La crème glacée au spéculoos de Belgique 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 274708

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							
890	212	8	3.6	31	24	0.7	3.9	0.26

Vitamines : Calcium (mg) : 101.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.49

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Colza

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			3061432114526
Colis	6	6.316	4	Bac		392x299x149	13061432114523
Couche	48	0	32	Bac	8		
Palette	576	606.336	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432114520

Volume (litre) : 2.5

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