



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gaufrette (14%) avec chemisage au cacao maigre, remplie avec glace saveur vanille avec des morceaux de biscuits cacaotés (2,5%), enrobée d'une préparation avec des morceaux de biscuits cacaotés fourrés goût vanille (9%) (6% biscuits cacaotés fourrés goût vanille), et décoré de biscuits cacaotés 1%
- Descriptif produit :** Glace saveur vanille avec morceaux d'Oreo® dans une gaufrette chemisée de cacao. Enrobage à base d'Oreo®. Carton de 20 pièces.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à déguster
- Conditionnement :** Colis de 1.320 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** INGREDIENTS: LAIT écrémé réhydraté, sucre, graisses et huiles végétales (coco, tournesol, palme), farine de BLE, eau, morceaux de biscuits cacaotés (farine de BLE, sucre, huile de colza, cacao maigre en poudre (0,3%)¹, sirop de glucose-fructose, amidon de BLE, poudre à lever (carbonates d'ammonium, carbonates de potassium, carbonates de sodium), huile de palme, sel, émulsifiant (lécithines de SOJA), régulateur d'acidité (hydroxyde de sodium), arôme), biscuits cacaotés fourrés goût vanille broyés en petits morceaux (farine de BLE, sucre, huile de palme, huile de colza, cacao maigre en poudre (0,2%)¹, amidon de BLE, sirop de glucose-fructose, poudre à lever (carbonates d'ammonium, carbonates de potassium, carbonates de sodium), sel, émulsifiants (lécithines de SOJA), régulateur d'acidité (hydroxyde de sodium), arôme), sirop de glucose, LACTOSERUM en poudre (LAIT), cacao maigre en poudre (2,5%), émulsifiants (lécithines (SOJA), mono- et diglycérides d'acides gras^{***}, polyricinoléate de polyglycérol), LAIT écrémé en poudre, stabilisants (farine de graines de caroube et gomme guar), colorant (charbon végétal), sel, arômes. 1 Pourcentages exprimés sur le produit fini PEUT CONTENIR : FRUITS A COQUE, OEUFS ET AUTRES CEREALES A GLUTEN. ^{***}D'origine végétale.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait écrémé réhydraté	Union Europ., Hors UE

** 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 :	Serbie
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Oeuf
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	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 :	21050010 - Glaces de consommation, même contenant du cacao, ne contenant pas ou contenant en poids < 3% de matières grasses provenant du lait

Atouts

Atout : Une marque forte !
Un produit gourmand au vrai goût d'Oreo®.
Un format ludique et attractif avec le dôme.

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							
1,448	347	20	14	38	26	1.5	3.4	0.09

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.17
Type de matières grasses : Coco / Coprah, Colza, Palme, Tournesol

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
Colis	1.32	1.52	1	Colis		333x200x165	8606018616169
Couche	18.48	0	14	Colis	14		
Palette	184.8	0	140	Colis	140	1200x800x1844	8606018616176
Pièce unitaire	0.066	0	0.05	Colis			

Volume (litre) : 0.1