

# Nougat glacé à la crème de nougat de Montélimar 140 ml / 85 g

Article: 279103



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

N° de version: 5.4

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : ■ 🍱

### Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Dessert glacé composé d'une crème glacée au nougat de Montélimar avec des

morceaux de nougat de Montélimar 95,4% et d'un décor 4,6%, surgelé.

Descriptif produit : Surgelé. Crème glacée au nougat de Montélimar avec brisures de nougat, et éclats de

noisettes caramélisées, pistaches et amandes grillées. Carton de 16 pièces.

Conservation: Surgelé, -18°C, Congelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 1.360 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Eau, CRÈME, pâte de nougat 10% (nougat de Montélimar (sirop de glucose, AMANDE

émondée grillée 2%, miel 1%, sucre, blanc d'ŒUF en poudre, arôme naturel de vanille), AMANDE émondée grillée 3%), LACTOSE et protéines de LAIT, morceaux de nougat de Montélimar 5% (sirop de glucose, AMANDE émondée 1%, miel 0,9%, sucre, beurre de cacao désodorisé, blanc d'ŒUF en poudre, arôme naturel de vanille), sucre, miel, sirop de glucose, AMANDE hachée 1%, PISTACHE hachée grillée 1%, NOISETTE torréfiée hachée 1%, épaississants (gomme guar, farine de graines de caroube), émulsifiant :

mono- et diglycérides d'acides gras, arôme naturel de vanille.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
crème	UE		
pâte de nougat de Montélimar	France		
morceaux de nougat de Montélimar	France, Belgique		

<sup>\*\*</sup> 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 26/10/2023 16:50

<sup>\*</sup>Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



# Nougat glacé à la crème de nougat de Montélimar 140 ml / 85 g

Article: 279103

Pays de transformation : France [Département(s) : 32]

N° d'agrément: FR 32.056.040 CE

Durée de vie totale du produit (jours): 730

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Gluten, Soja, Sésame

Composants spécifiques: Sans alcool, Sans conservateur

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%

#### **Atouts**

Atout : Un bon goût de crème glacée au nougat et une texture croquante avec les fruits secs

Une rapidité de mise en place grâce à un démoulage facile Un petit conditionnement offrant une facilité de stockage

#### 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		are e e e	Dont acides gras saturés	Gluciues	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel		
kJ	kcal	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)		
952	228	12	4.1	26	23	1	3.9	0.12		

Vitamines: Calcium (mg): 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.33

Type de matières grasses : Autres matières grasses

N° de version: 5.4



# Nougat glacé à la crème de nougat de Montélimar 140 ml / 85 g

Article: 279103

### **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	1.36	1.552	1	Colis		400x297x56	13331480014947
Couche	10.88	0	8	Colis	8		
Palette	315.52	360.064	232	Colis	232	1200x800x1777	83331480014946
Pièce unitaire	0.085	0	0.06	Colis			3331480014940

Volume (litre): 2.24

N° de version: 5.4