



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 vanille Bourbon de Madagascar

**Descriptif produit :** Glace artisanale.

**Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Bac de 3.000 kg

**Catégorie « Le lait à l'école » :** NA

**Liste des ingrédients :** LAIT entier frais pasteurisé\*, crème fraîche\* (LAIT), sucre, LAIT en poudre écrémé, dextrose, jaune d'OEUF issu de poules élevées en plein air\*, extrait de vanille Bourbon de Madagascar 3,4%, fibres de lin, grains de vanille Bourbon de Madagascar 0,05%.  
\*Ingrédient d'origine française

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait entier pasteurisé (M441001)	France	90
Crème fraîche (M121009 - M121054)	France	
Sucre (M381002)	France, Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Rép. tchèque	

\*\* 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

Article : 284658

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 25]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Arachide, Fruit à coque, Soja, Sésame
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 à la vanille Bourbon de Madagascar valorisable sur vos cartes. Une recette sans additifs à base de lait entier de Franche-Comté, de crème fraîche de française, d'œufs de poules élevées en plein air en France, Ma Très Bonne Glace : une crème glacée 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							
824	196	8.5	4.8	25	25	0.5	4.9	0.17

**Vitamines :** Calcium (mg) : 148.0 mg/100g  
**Allégations nutritionnelles :** Aucune  
**Rapport P/L :** 0.58  
**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

# La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 5 L / 3 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 284658

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

## 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	3	3.144	1	Bac		340x151x134	3061432114793
Colis	6	6.288	2	Bac		392x299x149	13061432114790
Couche	48	0	16	Bac	8		
Palette	576	603.648	192	Bac	96	1200x800x1902	23061432114797

Volume (litre) : 5