

# La crème glacée chocolat blanc Suisse avec copeaux de chocolat blanc 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 286077



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crème glacée au chocolat blanc Suisse 97,5% et morceaux de chocolat blanc Suisse 2,5%
<b>Descriptif produit :</b>	Glace artisanale.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Bac de 1.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT entier frais pasteurisé*, chocolat blanc origine Suisse à partir de fève de cacao origine non-UE 19% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel), crème fraîche* (LAIT), sucre, dextrose, LAIT en poudre écrémé, jaune d'ŒUF issu de poules élevées en plein air*, fibres de lin. *Ingrédient d'origine française
<b>Œufs : codification du mode d'élevage :</b>	1 -Plein air

# La crème glacée chocolat blanc Suisse avec copeaux de chocolat blanc 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 286077

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait entier frais pasteurisé (M441001)	France	90
Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en pdre, LAIT écrémé en pdre, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel)	Suisse	
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, Soja

**Traces d'allergènes :** Arachide, Fruit à coque, 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 :** 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 onctueuse au chocolat blanc Suisse valorisable sur vos cartes.  
Une recette à base de lait entier de Franche-Comté, de crème fraîche française, d'œufs de poules élevées en plein air en France, sans additifs.  
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.

# La crème glacée chocolat blanc Suisse avec copeaux de chocolat blanc 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 286077

## 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							
982	235	13	7.5	25	25	0.5	4.7	0.19

**Vitamines :** Calcium (mg) : 135.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.36

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

**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	1.5	1.579	1	Bac		169x151x134	3061432114946
Colis	6	6.316	4	Bac		392x299x149	13061432114943
Couche	48	0	32	Bac	8		
Palette	576	606.336	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432114940

**Volume (litre) :** 2.5