

La crème glacée noisette à la noisette Nocciola Piemonte IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 286134



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 noisette (Nocciola Piemonte IGP)

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*, sucre, pâte de NOISETTE du Piémont (Nocciola Piemonte IGP) 8,7%, crème fraîche* (LAIT), LAIT en poudre écrémé, dextrose, jaune d'OEUF issu de poules élevées en plein air*, fibres de lin. *Ingrédient origine française.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait entier frais pasteurisé (M441001)	France	90
Sucre (M381002)	France, Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Rép. tchèque	
Pâte de noisette du Piémont IGP (Nocciola Piemonte IGP) (M421055)	Italie	

** 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

La crème glacée noisette à la noisette Nocciola Piemonte IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace

Article : 286134

Pays de transformation :	France [Département(s) : 25]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Arachide, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans additif, 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%

Atouts

Atout : Une crème glacée onctueuse à la noisette Nocciola Piémonte IGP 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.

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							
911	218	11	3.4	25	24	1.3	4.7	0.13

Vitamines : Calcium (mg) : 115.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.43

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	3061432114892
Colis	6	6.316	4	Bac		392x299x149	13061432114899
Couche	48	0	32	Bac	8		
Palette	576	606.336	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432114896

Volume (litre) : 2.5