



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 au chocolat au lait Suisse et chocolat noir Suisse

**Descriptif produit :** Glacé 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\*, chocolat au lait origine Suisse à partir de fève de cacao non-UE 14,7% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao), crème fraîche\* (LAIT), sucre, LAIT en poudre écrémé, dextrose, chocolat noir origine Suisse à partir de fèves de cacao non-UE 2,1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), poudre de cacao 2%, jaune d'ŒUF issu de poules élevées en plein air\*, fibres de lin, cacao maigre en poudre 0,1%. \*Ingrédient d'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
Chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao) (M101756)	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

<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>	21050091 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 3%, mais < 7%

## Atouts

**Atout :** Une crème glacée onctueuse au chocolat au lait 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 additif.  
Ma Très Bonne Glace : une crème glacée premium artisanale.

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Non
<b>Mise en œuvre :</b>	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							
1,009	242	13	7.8	24	24	1.7	5.5	0.19

Vitamines : Calcium (mg) : 128.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.42

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	3061432114908
Colis	6	6.316	4	Bac		392x299x149	13061432114905
Couche	48	0	32	Bac	8		
Palette	576	606.336	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432114902

Volume (litre) : 2.5