

**Description :**

Crème glacée au nougat de Montélimar surmontée d'un mélange croustillant de pistaches et d'amandes grillées.

Marque :



Calibre : 140 ml - 85 g
Conditionnement : 1 ct x 16 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.360
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A déguster 3 mn après la sortie du congélateur.

LES PLUS PRODUITS :

Recette authentique avec de généreux morceaux de pistaches et d'amandes grillées.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 85 g
Energie	1072 Kj / 256 Kcal	911 Kj / 218 Kcal
Protéines (g)	4.7	4.0
Glucides (g)	28	23.8
dont Sucres (g)	26	22.1
Matières grasses (g)	14	11.9
dont Acides Gras Saturés (g)	5.4	4.6
Fibres alimentaires (g)	1.6	1.4
Sel (g)	0.09	0.1
Sodium (mg)	35.43	30
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.34

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 maxi

Classification : Desserts ou produits laitiers < 15% de lipides et > 20 g de glucides simples totaux par portion

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Belgique

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Lait	Union européenne
Fruits à coque (amande, pistache)	Non UE
Pâte de nougat (amande, miel)	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : N/C



Dénomination légale de vente Crème glacée au nougat avec morceaux d'amandes sucrées (8.7%) morceaux de pistaches grillées (2.2%) et des morceaux de cerises acides lyophilisées (0.4%).

INGREDIENTS :

Lait écrémé, sucre, eau, pâte de nougat de Montélimar (10,7%) (morceaux d'amandes grillées (5,7%), sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, blanc d'oeuf, amidon de pomme de terre, eau), crème, beurre concentré, amandes (4,3%), lactosérum en poudre, miel, pistaches hachées grillées (2,2%), morceaux de cerises acides lyophilisées (0,4%), stabilisants : gomme guar, farine de graines de caroube, alginate de sodium, carraghénanes, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arôme.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 21050010

Méthode de conservation : Glace

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3220440012105

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 37.400 x l 18.600 x h 9.300

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 173.100

Nb d'UMC / couche : 12

Nb couches / palette : 17

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.