

### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée au caramel au lait avec une sauce au caramel au beurre salé (10%) et éclats caramélisés salés (8%).

Saveur / Goût	Caramel au beurre salé	Tolérance(s)	/
Texture	Crème lisse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 360 jours entre -26°C et -18°C

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

### CONSEILS D'UTILISATION

Pour plus d'onctuosité, retirez votre crème glacée du congélateur 10 à 15 minutes avant de servir.

### INGREDIENTS

**Crème** fraîche (29%), eau, **lait** concentré sucré écrémé réduit en lactose, sucre, sirop de glucose, **lait** concentré sucré, jaune d'**œuf**, **lait** concentré sucré écrémé, **beurre** salé, matière grasse de noix de coco, **beurre**, sel, émulsifiant (lécithine de tournesol), épaississant (pectines), arômes naturels de vanille.

**Allergène(s):** Lait, Œufs.

**Contamination(s) croisée(s):** Fruits à coques (Autres), Soja.



### DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Estampille sanitaire: FR 62 817 030 CE

- Label(s) qualité: Aucun.

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1149	Energie (kcal)	275
Matières grasses (g)	16,3	dont acides gras saturés (g)	10,9
Glucides (g)	28,1	dont sucres (g)	25,3
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	4
Sel (g)	0,5		

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Absence dans 1g	Salmonella sp.	Absence dans 25g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	Coliformes 30°C	< 10 ufc/g
Micro-organisme aérobic mésophile	< 100 000 ufc/g		

### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8 pièces			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Pot : Carton 95%, Plastique PE 5% ; Couvercle: Plastique PP 100% ; Membrane : Plastique PET/PE	Carton	/	
EAN 13 ou 14	3415581114713	3415580031325	/	
Poids net (Kg)	400 g (min : 376 g - max : 443 g)	3,20	538	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	424 g	3,50	613	
Dimensions L x l x h (mm)	100 x 100 x 104	372 x 195 x 111	1200 x 800 x 1700	
EAN 128	/	OUI	OUI	
Palettisation	Unités / palette 1344	Cartons / couches 12	Couches / palette 14	Cartons / palette 168

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.