

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

Une cuillère est à votre disposition sous le couvercle de ce pot.

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 24 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 | 3415581314717 | 3415580030601 | / |
| Poids net (Kg) | 81 g (min : 72 g - max : 94,5 g) | 1,90 | 296 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | 93 g | 2,40 | 392 |
| Dimensions L x l x h (mm) | 70 x 70 x 60 | 295 x 228 x 126 | 1200 x 800 x 1660 |
| EAN 128 | / | OUI | OUI |
| Palettisation | Unités / palette 3744 | Cartons / couches 13 | Couches / palette 12 Cartons / palette 156 |

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