



P.A.E La caille
F-74350 Allonzier La Caille
Tél : +33(0)4.50.46.45.00
Fax : +33(0)4.50.46.45.09
E-Mail :
commercial@glacesdesalpes.com

Pâtisserie glacée prête à décorer

Bûche GLACÉE Vanille - caramel au beurre et sel de Guérande

Date d'édition

22/05/2024

Descriptif général du produit

2000 ml

dessert glacé alliant une glace Vanille Bourbon, une glace caramel au beurre et au sel de Guérande et un cœur

Liste complète des ingrédients

Glace vanille 48% (lait écrémé réhydraté, sucre, jaune d'oeuf, dextrose, **beurre** d'Echiré, **crème**, extrait de vanille, concentré de citron, graines de vanille bourbon, émulsifiant : E471, extrait de carthame, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar). **Glace caramel au beurre et sel de Guérande 48%** (lait écrémé réhydraté, sirop de glucose-fructose, sucre, **crème**, **beurre** d'Echiré 3%, huile de coco, protéines de **lactosérum**, sel de Guérande 0,5%, émulsifiant : E471, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar, dont caramel 30%). **Meringue** (Sucre, blanc d'oeuf, épaississant : xanthane).

Information allergènes

Se reporter à la composition, fabriqué dans un atelier qui utilise : oeuf, lait et produits laitiers, fruits à coques, gluten, soja et arachide.

Analyses bactériologiques

Germes	Méthodes	Normes
Entérobactéries	NF V 08-54	< 10 germes / ml
Staphylocoques coagulase	NF EN ISO 6888-2	< 10 germes / ml
Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833	< 100000 germes / ml
<i>Salmonella</i>	VIDAS EASY SLM BIO 12/16-09/05	Absence /25g
<i>Listeria monocytogènes</i>	VIDAS LDUO BIO 12/18-03/06	Absence /25g

Spécification Qualité :

système HACCP

OGM : Conforme aux règlements 1829/2003/CE ET 1830/2003/CE, OGM absents.

Ionisation : Ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Emballage : Nos emballages primaires sont garantis pour le contact alimentaire.

Recommandations particulières :

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Une fois le bac entamé, il est préférable de le terminer au plus vite afin d'éviter les cristaux.

Techniques de conservation : -20°C

Durée de vie du produit : 24 mois.

Palettisation :

gouttières / carton	2
cartons par palette	96

Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
énergie kj	823
calories kcal	195
glucides g	28
dont sucres g	27,4
protéines g	4,1
lipides g	7,4
dont saturés g	4,9
sel g	0,3

