

Nom du Fournisseur : **AQUITAINE BIOLOGIE**      ZI LA BARBIERE RUE NICOLAS LEBLANC      SIRET : 39507319000013  
47300 VILLENEUVE SUR LOT      4639A  
N° TVA FR56395073190  
Téléphone. : **05 53 41 29 71**      Fax : **05 53 41 78 96**      Email : **aquibio@orange.fr**

<b>FOURNISSEUR &amp; DISTRIBUTEUR</b> AQUITAINE BIOLOGIE  contrôlé par FR-BIO 16	<b>RÉFÉRENCE :</b> ACP19  <b>Désignation du produit :</b> <b>CRÈME GLACÉE CARAMEL BEURRE SALÉ AU SEL DE GUERANDE 500ml</b>
---	--

Date de lancement : 00/01/1900

### DEFINITION PRODUIT

**Description :** Onctueuse crème glacée au caramel beurre salé. Une glace pur plaisir élaborée avec des ingrédients bio de qualité dans un pot de 320 g 100% biodégradable et compostable.

**Gencode UV :** 3516459014002

**Gencode Colis :**

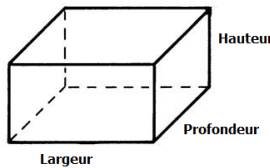
**Marque commerciale :** Aquibio



**POIDS NET :** 300 g      **POIDS BRUT :** 340 g      **CALIBRE :** Diamètre : 96 mm

**VOLUME NET :**

UNITE DE VENTE		COLIS		PALETTISATION	
Unité de vente :	pot de glace 500 ml	Largeur (cm) :	29,5 cm	UV	1 x 500 ml
Conditionnement / PCB :	6	Hauteur (cm) :	11,5 cm	UV / COLIS	6
Largeur (cm) :	7,2 cm	Profondeur (cm) :	19,5 cm	COLIS / COUCHE	16
Hauteur (cm) :	12 cm			COUCHE / PALETTE	15
Profondeur (cm) :	10 cm			COLIS / PALETTE	240
				UV / PALETTE	1440



### INGREDIENTS et ALLERGENES

Ingrédients	Certification	Allergènes présent	Allergènes présent de façon involontaire
Lait écrémé * réhydraté, caramel* 14% (sirop de canne*, sirop de blé*, eau), sucre de canne non blanchi*,beurre*(lait), sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*), sel de Guérande 0,2%. * = Produits issus de l'agriculture biologique.		<b>Lait, Lactose</b>	<b>Fabriqué dans un atelier ou l'on transforme du lait, des œufs, des fruits à coque, du soja et du gluten</b>

**% ingrédients bio :** 100%

**Origine du produit :** Fabriqué en France

**Mode de conservation :** Dans un congélateur à -18°C, plusieurs mois jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée sur l'étiquette. Après décongélation à garder 24 heures. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

**Conseil de préparation :** Pour apprécier pleinement la saveur et l'onctuosité de votre glace, laissez-la quelques minutes à température ambiante avant de servir.

**Observations diverses :** Le produit répond aux standards et aux exigences de la Législation Européenne Alimentaire. En particulier, les exigences concernant l'agriculture biologique, en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les résidus de pesticides et les métaux lourds sont conformes et validés par la législation européenne pour les produits biologiques. Le produit n'est pas irradié ou génétiquement modifié, il ne contient pas d'additifs ou d'ingrédients issus de matières génétiquement modifiées.

### CERTIFICATION & LABEL

Préparation certifiée par FR-BIO-01 Distribution certifiée par FR-BIO-16      CODE EMBALLEUR : 08105H      ESTAMPILLE SANITAIRE :

### VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (100g/100ml)

Protéines	Glucides	Dont Sucres	Lipides	Dont Ac. Gras saturés	Dont Ac. Gras Monoinsaturés	Dont Ac. Gras polyinsaturés	Dont Oméga 3	Fibres	Sel	kJ / kCal
3,1 g	31 g	14,6 g	5,9 g	4,1 g				<1 g	0,1 g	779 kJ / 186 kCal

### INFORMATION POUR LE COMMERCE

CODE DEB :      Instructions de stockage pour les grossistes :      à conserver à -18°C

DLUO : 24 mois

DLUO garantie à réception : 3 mois