



# Bûche glacée BIO Vanille cœur Speculoos

Produit issu de l'Agriculture Biologique

DÉSIGNATION PRODUIT	BÛCHE GLACÉE BIOLOGIQUE VANILLE BOURBON AU COEUR SPECULOOS
<b>Produit par :</b> Désignation de l'exploitation Gérant Adresse Responsable de la glacerie Téléphone fixe Fax Email Site internet Page Facebook SIRET / APE N° TVA intracommunautaire Agrément sanitaire européen Organisme certificateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>GAEC Ferme Ker Bregere</li> <li>Yannick Bregere – Nathalie Bregere – Romain Bregere</li> <li>25 Landrouin 35380 Maxent</li> <li>Nathalie Bregere</li> <li>0626396767</li> <li>fermekerbregere@gmail.com</li> <li>kerbregere.com</li> <li>Ferme Ker Bregere</li> <li>SIRET : 43416674000010</li> <li>APE : 4633Z</li> <li>TVA : FR43434166740</li> <li>FR35169002</li> <li>Bureau Veritas</li> </ul>
Conditionnement	Bûche de 650 gr (8 parts), sur une plaque dans une boîte en carton
Composition	Vanille : lait* et crème* de la ferme, sucre blond*, sirop de glucose*, jaune d'œufs*, poudre de lait*, farine de caroube*, gousse de vanille de Madagascar*, extrait de vanille bourbon* Speculoos : farine de blé*, sucre de betterave*, huile de coprah*, caramel liquide* (eau et sucre), poudre à lever, bicarbonate de sodium, cannelle*, sel marin *Issu de l'agriculture biologique
DDM à Fabrication	1 an

DÉSIGNATION PRODUIT	BÛCHE GLACÉE BIOLOGIQUE VANILLE BOURBON AU COEUR SPECULOOS								
Analyse nutritionnelle pour 100g : Valeur énergétique (KJ / 100g) Valeur énergétique (Kcal / 100g) Lipides dont acides gras saturés Glucides dont Sucres Protéines Fibre Sel (g)	<table><tr><td>784.64</td></tr><tr><td>187,4</td></tr><tr><td>8,4</td></tr><tr><td>5,1</td></tr><tr><td>24,4</td></tr><tr><td>19,2</td></tr><tr><td>3,9</td></tr><tr><td>0</td></tr></table>	784.64	187,4	8,4	5,1	24,4	19,2	3,9	0
784.64									
187,4									
8,4									
5,1									
24,4									
19,2									
3,9									
0									
Conservation	Maximum -18°C								
<b>Catégorie GEM – RCN</b> Dès 90gr / portion									
Région d’origine	Bretagne								
Allèrgene	Lait, Œuf								
OGM	0%								
TVA appliquée	5,50%								



# Bûche glacée BIO Chocolat cœur pistache

Produit issu de l'Agriculture Biologique

DÉSIGNATION PRODUIT	BÛCHE GLACÉE BIOLOGIQUE BÛCHE GLACÉE BIO CHOCOLAT CŒUR PISTACHE
<b>Produit par :</b> Désignation de l'exploitation Gérant Adresse Responsable de la glacerie Téléphone fixe Fax Email Site internet Page Facebook SIRET / APE N° TVA intracommunautaire Agrément sanitaire européen Organisme certificateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>GAEC Ferme Ker Bregere</li> <li>Yannick Bregere – Nathalie Bregere – Romain Bregere</li> <li>25 Landrouin 35380 Maxent</li> <li>Nathalie Bregere</li> <li>0626396767</li> <li>fermekerbregere@gmail.com</li> <li>kerbregere.com</li> <li>Ferme Ker Bregere</li> <li>SIRET : 43416674000010</li> <li>TVA : FR43434166740</li> <li>APE : 4633Z</li> <li>FR35169002</li> <li>Bureau Veritas</li> </ul>
Conditionnement	Bûche de 650 gr (8 parts), sur une plaque dans une boîte en carton
Composition	<p>Chocolat : Lait*et crème*de la ferme,jaune d'œufs*, sucre blond*, poudre de lait*, sirop d'agave*, miel* Chocolat palet 74%*, poudre de cacao 10/12%mg*, farine de caroube*</p> <p>Pistache : lait*et crème *de la ferme, pâte de pistache*, sucre blond*, sirop de glucose*, Jaune d'œufs*, poudre de lait*, farine de caroube*</p> <p>*Issu de l'agriculture biologique</p>
DDM à Fabrication	1 an

DÉSIGNATION PRODUIT	BÛCHE GLACÉE BIOLOGIQUE CHOCOLAT AU COEUR PISTACHE
Analyse nutritionnelle pour 100g : Valeur énergétique (KJ / 100g) Valeur énergétique (Kcal / 100g) Lipides dont acides gras saturés Glucides dont Sucres Fibres Protéines Sel (g)	888.06
	212,1
	10,4
	5
	23,7
	20,7
	1,4
	5,5
	0
	Conservation
Catégorie GEM – RCN Dès 90gr / portion	
Région d’origine	Bretagne
Allèrgene	Lait, Œuf, Fruits à coque
OGM	0%
TVA appliquée	5,50%



# Bûche glacée BIO Fruits rouges cœur mangue passion

Produit issu de l'Agriculture Biologique

DÉSIGNATION PRODUIT	BÛCHE GLACÉE BIOLOGIQUE FRUITS ROUGES CŒUR MANGUE PASSION
<b>Produit par :</b> Désignation de l'exploitation Gérant Adresse Responsable de la glacerie Téléphone fixe Fax Email Site internet Page Facebook SIRET / APE N° TVA intracommunautaire Agrément sanitaire européen Organisme certificateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GAEC Ferme Ker Bregere</li> <li>• Yannick Bregere – Nathalie Bregere – Romain Bregere</li> <li>• 25 Landrouin 35380 Maxent</li> <li>• Nathalie Bregere</li> <li>• 0626396767</li> <li>• fermekerbregere@gmail.com</li> <li>• kerbregere.com</li> <li>• Ferme Ker Bregere</li> <li>• SIRET : 43416674000010</li> <li>• TVA : FR43434166740</li> <li>• APE : 4633Z</li> <li>• FR35169002</li> <li>• Bureau Veritas</li> </ul>
Conditionnement	Bûche de 650 gr (8 parts), sur une plaque dans une boîte en carton
Composition	Lait* et crème* de la ferme, Jaune d'œufs*, poudre de lait*, sucre blond*, sirop de glucose* Farine de caroube*, gousse de vanille de Madagascar* et extrait de vanille* * issu de l'agriculture Biologique Cœur fraise : Purée de fraise* * Gomme de guar, Eau, sucre blond*, sirop de glucose*, farine de caroube* *Issu de l'agriculture biologique
DDM à Fabrication	1 an

DÉSIGNATION PRODUIT	BÛCHE GLACÉE BIOLOGIQUE FRUITS ROUGES CŒUR MANGUE PASSION									
Analyse nutritionnelle pour 100g : Valeur énergétique (KJ / 100g) Valeur énergétique (Kcal / 100g) Lipides dont acides gras saturés Glucides dont Sucres Fibres Protéines Sel (g)	<table><tr><td>473.54</td></tr><tr><td>113,1</td></tr><tr><td>0,2</td></tr><tr><td>0</td></tr><tr><td>25,3</td></tr><tr><td>20</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>0,6</td></tr><tr><td>0</td></tr></table>	473.54	113,1	0,2	0	25,3	20	2	0,6	0
473.54										
113,1										
0,2										
0										
25,3										
20										
2										
0,6										
0										
Conservation	Maximum -18°C									
<b>Catégorie GEM – RCN</b> Dès 90gr / portion										
Région d’origine	Bretagne									
Allèrgene	Noix de coco									
OGM	0%									
TVA appliquée	5,50%									



# Bûche glacée BIO Caramel au beurre salé cœur poire

Produit issu de l'Agriculture Biologique

DÉSIGNATION PRODUIT	BÛCHE GLACÉE BIOLOGIQUE CARAMEL AU BEURRE SALÉ CŒUR POIRE
<b>Produit par :</b> Désignation de l'exploitation Gérant Adresse Responsable de la glacerie Téléphone fixe Fax Email Site internet Page Facebook SIRET / APE N° TVA intracommunautaire Agrément sanitaire européen Organisme certificateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>GAEC Ferme Ker Bregere</li> <li>Yannick Bregere – Nathalie Bregere – Romain Bregere</li> <li>25 Landrouin 35380 Maxent</li> <li>Nathalie Bregere</li> <li>0626396767</li> <li>fermekerbregere@gmail.com</li> <li>kerbregere.com</li> <li>Ferme Ker Bregere</li> <li>SIRET : 43416674000010</li> <li>TVA : FR43434166740</li> <li>APE : 4633Z</li> <li>FR35169002</li> <li>Bureau Veritas</li> </ul>
Conditionnement	Bûche de 650 gr (8 parts), sur une plaque dans une boîte en carton
Composition	<p>Sorbet fruit rouge : fruit de groseille*, fruit myrtille*, fruit cassis*, fruit framboise*, Sucre blond*, sirop de glucose*, eau, farine de caroube*, gomme de guar*</p> <p>Mangue passion : fruit mangue*, fruit de la passion*, eau, sirop de glucose*, sucre blond* Farine de caroube*, gomme de guar*</p> <p>*Issu de l'agriculture biologique</p>
DDM à Fabrication	1 an

DÉSIGNATION PRODUIT	BÛCHE GLACÉE BIOLOGIQUE CARAMEL AU BEURRE SALÉ CŒUR POIRE									
Analyse nutritionnelle pour 100g : Valeur énergétique (KJ / 100g) Valeur énergétique (Kcal / 100g) Lipides dont acides gras saturés Glucides dont Sucres Fibres Protéines Sel (g)	<table><tr><td>485.27</td></tr><tr><td>155,9</td></tr><tr><td>4,6</td></tr><tr><td>2,9</td></tr><tr><td>26,4</td></tr><tr><td>23,3</td></tr><tr><td>0,9</td></tr><tr><td>1,8</td></tr><tr><td>0,1</td></tr></table>	485.27	155,9	4,6	2,9	26,4	23,3	0,9	1,8	0,1
485.27										
155,9										
4,6										
2,9										
26,4										
23,3										
0,9										
1,8										
0,1										
Conservation	Maximum -18°C									
<b>Catégorie GEM – RCN</b> Dès 90gr / portion										
Région d’origine	Bretagne									
Allèrgene	Lait, Œuf									
OGM	0%									
TVA appliquée	5,50%									