FICHA TÉCNICA · COLECCIÓN ICEBERG

Seis presentaciones, un mismo helado

Formatos, envases y conservación de la gama para profesionales.

PRESENTACIÓN	CANAL	FORMATO	ENVASE	EMBALAJE
Helado a granel	Restauración	2,5 L y 5 L	Cubeta negra de plástico con etiqueta ICEBERG	Por unidad
Montaña y creminos	Heladerías, córner y shop in shop	8 L y 5,5 L, decorado a mano	Cubeta de acero inoxidable, retornable y reutilizable	Por unidad
Tarro de 100 ml	Restaurantes, beach clubs y piscinas	100 ml	Vidrio o cerámica, personalizable con tu logo	Caja de 20 unidades
Tarrina de 500 ml	Colmados y retail	500 ml	Tarrina	Caja de 8 unidades
Bombó Mallorquí	Restauración y retail	110 ml / 70 g	Unidad	Caja de 35 unidades o multipack de 4
Postres individuales	Restauración	Aprox. 110 g (según tarta)	Unidad	Caja de 15 unidades

CONSERVACIÓN

Almacenamiento: −18 °C o menos.
Servicio en vitrina: −15 °C, para que el helado se note frío y cremoso.
Mantener la cadena de frío. Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL Y LOTE

Consumo preferente: 2 años.
Lote y fecha: siempre en el envase.
Transporte: en vehículo frigorífico propio a −18 °C.

ALÉRGENOS

Cada sabor tiene sus alérgenos en la ficha de alérgenos, que se descarga desde las páginas **Córner** y **HORECA** de esta web.
Todos los sabores pueden contener trazas de frutos de cáscara.

VALORES NUTRICIONALES

Por 100 g, según el Reglamento UE 1169/2011: energía, grasas (de ellas saturadas), hidratos (de ellos azúcares), proteínas y sal. Te enviamos la ficha técnica del sabor que quieras por correo o por WhatsApp.

ELABORACIÓN

Helado artesano elaborado en nuestro obrador de Palma. Sin aire añadido de forma artificial: solo el que entra al mantecar. Sin grasas industriales.