Bac 2.5L - Crème Glacée Vanille Délice

Réf : **10043**

Fournisseur : ANTOLIN

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Bac de 2.5L	Carton de 1.500 kg

Liste des ingrédients	lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre, crème UHT (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose, sucre inverti, extrait de vanille Bourbon de Madagascar, gousses de vanille Bourbon épuisées broyées, stabilisants : mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénane, sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Maître artisan glacier
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir 10 minutes avant de déguster.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 797	Énergie (kcal) : 190	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 25.2	Dont en sucres (g) : 25.1	Protéines (g) : 1.6
Matières grasses (g) : 9.1	Dont en acides gras saturés (g) : 6.2	Sel (g) : 0.03