



Bac 2.5L - Crème Glacée Chocolat

Réf: 10004

Fournisseur : ANTOLIN

Origine / Fabrication	Transformé en France	Transformé en France		
Conditionnement	Bac de 2.5L		Carton de 1.500 kg	
Liste des ingrédients	concentré (matière gr correcteur d'acidité : couverture noir fleur de : lécithine de soja, arôn	Lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre cristal, beurre concentré (matière grasse laitière), poudre de cacao 6% (cacao en poudre, correcteur d'acidité : carbonates de potassium), lait des Pyrénées, chocolat de couverture noir fleur de Cao 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, stabilisants : mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénane, sel.		
Allergènes	Soja et produits à base	Soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé	
Recommandations de mise en oeuvre		Sortir 10 minutes avant de déguster.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1252	Énergie (kcal) : 298	
Glucides (g): 39.11	Dont en sucres (g) : 35.74	Protéines (g) : 3.62
Matières grasses (g) : 14	Dont en acides gras saturés (g) : 7.73	Sel (g): 0.03