Bac 2.5L - Crème Glacée Chocolat

Réf : **10004**

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 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
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Maître artisan glacier
Allergènes	soja et produits à base de soja, 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) : 1252	Énergie (kcal) : 298	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 39.1	Dont en sucres (g) : 35.7	Protéines (g) : 3.6
Matières grasses (g) : 14	Dont en acides gras saturés (g) : 7.7	Sel (g) : 0.03