Bac 2.5L - Crème Glacée Caramel Beurre Salé

Réf : **10106**

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, protéines de lait), caramel au beurre à la fleur de sel de Guérande 28% ((sirop de glucose-fructose, sucre, crème de lait, lait concentré sucré, beurre doux, beurre à la fleur de sel de Guérande, sel de Guérande, eau), stabilisant pectine), lait des Pyrénées, beurre concentré (matière grasse laitière), caramel (sucre, eau), sirop de glucose, sel de Guérande 0,25%, 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 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) : 831	Énergie (kcal) : 199	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 24.5	Dont en sucres (g) : 21.9	Protéines (g) : 3.04
Matières grasses (g) : 9.8	Dont en acides gras saturés (g) : 4.9	Sel (g) : 0.4