

Bac 2.5L - Crème Glacée Menthe Chocolat

Réf : 10044

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 95% : lait écrémé réhydraté (eau, lactose et protéines de lait), sucre, beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose, extrait de menthe 0,5%, colorant vert : chlorophylline cuivrique (pigment d'origine naturelle). Inclusion 5% : Copeaux de chocolat noir (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), 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) : 900	Énergie (kcal) : 215	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 24.5	Dont en sucres (g) : 21.8	Protéines (g) : 2.7
Matières grasses (g) : 11.7	Dont en acides gras saturés (g) : 6.2	Sel (g) : 0.01