



Bac 2.5L - Crème Glacée Chocolat Blanc

Réf: 10054

Fournisseur : ANTOLIN

Origine / Fabrication	Transformé en France	Transformé en France		
Conditionnement	Bac de 2.5L		Carton de 1.500 kg	
Liste des ingrédients	blanc 18% (sucre, beu soja, arôme naturel de beurre concentré (mat blanc 5% (sucre, poud soja, arôme naturel de	Crème glacée 95%: lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), chocolat blanc 18% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre cristal, sirop de glucose, lait des Pyrénées, beurre concentré (matière grasse laitière). Inclusion 5%: Copeaux de chocolat blanc 5% (sucre, poudre de lait entier, 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.		
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) : 1140	Énergie (kcal) : 272	
Glucides (g) : 31.76	Dont en sucres (g) : 28.52	Protéines (g) : 3.59
Matières grasses (g) : 14.46	Dont en acides gras saturés (g) : 7.81	Sel (g): 0.08