Bac 2.5L - Crème Glacée Chocolat Blanc

Réf : **10054**

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, 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
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) : 1140	Énergie (kcal) : 272	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 31.8	Dont en sucres (g) : 28.5	Protéines (g) : 3.6
Matières grasses (g) : 14.5	Dont en acides gras saturés (g) : 7.8	Sel (g) : 0.08