

Bac 2.5L - Crème Glacée Pistache

Réf : 10108

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 97% : lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre, beurre concentré (matière grasse laitière), préparation aromatisée de pâte pistache 6%, lait des pyrénées, sirop de glucose, colorant vert : chlorophylline cuivrique (pigment d'origine naturelle). Inclusion 3% : pistache hachées 3%, 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), fruits à coques

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) : 934	Énergie (kcal) : 223	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 20.04	Dont en sucres (g) : 1.2	Protéines (g) : 4.2
Matières grasses (g) : 4.8	Dont en acides gras saturés (g) : 23.7	Sel (g) : 0.03