Bac 2.5L - Crème Glacée Rhum Raisin

Réf : **10045**

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, protéine de lait), sucre cristal, crème UHT (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), lait des Pyrénées, beurre concentré (matière grasse laitière), rhum 0.5%, sirop de glucose, arôme naturel de vanille Madagascar. Inclusion 18% : raisins 18% (raisins sultanines, rhum traditionnel, eau, gélifiant : gomme de xanthane), 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 *Labus dalcool est dangereux pour la santé, glaces ou sorbets ne sont pas destinées aux mineurs et aux femmes enceintes.
Allergènes	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) : 936	Énergie (kcal) : 224	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 27.8	Dont en sucres (g) : 25.2	Protéines (g) : 3.1
Matières grasses (g) : 9.7	Dont en acides gras saturés (g) : 4.8	Sel (g) : 0.01