



## 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	*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			

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	
Glucides (g): 27.79	Dont en sucres (g) : 25.20	Protéines (g) : 3.12
Matières grasses (g) : 9.73	Dont en acides gras saturés (g) : 4.78	Sel (g) : 0.01