

Bac 2.5L - Crème Glacée Nougat

Réf : 10055

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 95,5% : lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéines de lait), pâte de nougat de Montélimar 10% (amandes émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, pain azyme (fécule de pomme de Terre, eau), albumine d'oeuf, arôme naturel de vanille), sucre cristal, beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusion 4,5% : Brisures de nougat 1,5% (amandes émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, albumine d'uf, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), arôme naturel de vanille, enrobage (matière grasse végétale non hydrogénée (coprah)), pistaches hachées 1,5%, noisettes hachées 1,5% (noisettes torréfiées hachées 60%, sucre 40%)., 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	oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le 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) : 1069	Énergie (kcal) : 256	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 28.9	Dont en sucres (g) : 25.2	Protéines (g) : 3.7
Matières grasses (g) : 13.6	Dont en acides gras saturés (g) : 5.5	Sel (g) : 0.03