

## Bac 2.5L - Crème Glacée Noix de Coco

Réf : 11600

Fournisseur : ANTOLIN

Conditionnement	Bac de 2.5L	Carton de 1.500 kg
-----------------	-------------	--------------------

Liste des ingrédients	Crème glacée 98% : lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), purée de noix de coco 24% (eau, poudre de lait de coco 35% (lait de noix de coco, stabilisants: maltodextrine, amidon modifié de maïs), sucre 10%), crème UHT (crème de lait, stabilisant: carraghénanes), sucre cristal, lait des Pyrénées, beurre concentré (matière grasse laitière), sucre inverti. Inclusion : noix de coco 2%, stabilisants : mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénane, sel.
Informations complémentaires	Transformé en France
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.
Information(s) complémentaire(s)	

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1196	Énergie (kcal) : 286	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 29.27	Dont en sucres (g) : 27.68	Protéines (g) : 3.26
Matières grasses (g) : 17.27	Dont en acides gras saturés (g) : 11.95	Sel (g) : 0.06