

Bac 5L - Crème Glacée Chocolat

Réf : 11628

Fournisseur : ANTOLIN

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Bac de 5L	Carton de 2.700 kg

Liste des ingrédients	lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre cristal, beurre concentré (matière grasse laitière), poudre de cacao 6% (cacao en poudre, correcteur d'acidité : carbonates de potassium), sirop de glucose, crème UHT (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), 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)	

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) : 920	Énergie (kcal) : 220	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 26.04	Dont en sucres (g) : 23.4	Protéines (g) : 3.4
Matières grasses (g) : 11.02	Dont en acides gras saturés (g) : 6.01	Sel (g) : 0.02