# 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<br>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 |