Bac 2.5L - Crème Glacée Chocolat Craquant

Réf : **12497**

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 95% : lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre, beurre concentré (matière grasse laitière), poudre de cacao 6% (cacao en poudre, correcteur d'acidité : carbonates de potassium), lait des Pyrénées, sirop de glucose, chocolat de de couverture noir 2% (pâte de cacao Madagascar, sucre, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille). Inclusion 5% : Micro copeaux chocolat 5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant : Lécithine de soja), 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	soja et produits à base de soja, 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) : 985	Énergie (kcal) : 235	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 28.3	Dont en sucres (g) : 25.1	Protéines (g) : 2.2
Matières grasses (g) : 11.5	Dont en acides gras saturés (g) : 6.5	Sel (g) : 0.01