Bac 2.5L - Crème Glacée Crème Brulée

Réf : **12715**

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	lait écrémé réhydraté (eau, lactose et protéines de lait), sucre, crème UHT (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose, sucre inverti, arôme naturel, caramel, 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) : 898	Énergie (kcal) : 215	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 23.8	Dont en sucres (g) : 22.8	Protéines (g) : 2.6
Matières grasses (g) : 12.1	Dont en acides gras saturés (g) : 6.6	Sel (g) : 0.03