



Bac 2.5L - Crème Glacée Stracciatella

Réf: 12716

Fournisseur : ANTOLIN

Origine / Fabrication	Transformé en France	Transformé en France	
Conditionnement	Bac de 2.5L		Carton de 1.500 kg
Liste des ingrédients	Lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), crème UHT (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), sucre, lait des Pyrénées, beurre concentré (matière grasse laitière), sirop de glucose, sucre inverti, arôme naturel de Vanille Madagascar. Inclusion 7% : copeaux de Chocolat 7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse laitière, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), stabilisants : mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénane, sel.		
Allergènes	Soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre		Sortir 10 minutes avant de déguster.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 921	Énergie (kcal) : 219	
Glucides (g) : 26.94	Dont en sucres (g) : 26.68	Protéines (g) : 2.09
Matières grasses (g) : 11.32	Dont en acides gras saturés (g) : 7.83	Sel (g): 0.03