Bac 2.5L - Crème Glacée Stracciatella

Réf : **12716**

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, 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
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) : 921	Énergie (kcal) : 219	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 26.9	Dont en sucres (g) : 26.7	Protéines (g) : 2.1
Matières grasses (g) : 11.3	Dont en acides gras saturés (g) : 7.8	Sel (g) : 0.03