Bac 2.5L - Crème Glacée Praliné

Réf : **12717**

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), Sucre cristal, Beurre concentré (matière grasse laitière), Pâte de Noisettes Caramélisées 7% (noisette 50% min, 49% sucre), Lait Pyrénées, Sirop de Glucose. Inclusion 5% : Morceaux de Noisettes Hachées Caramélisés 5% (noisettes torréfiées hachées 60%, Sucre 40%), 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), fruits à coques

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) : 913	Énergie (kcal) : 217	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 28.08	Dont en sucres (g) : 27.9	Protéines (g) : 2.05
Matières grasses (g) : 10.6	Dont en acides gras saturés (g) : â‰¤0.5	Sel (g) : 0.08

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr