

Bac 2.5L - Crème Glacée Vanille Pécan

Réf : 12718

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 89% : Lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre, beurre concentré (matière grasse laitière), lait des pyrénées, sirop de glucose, arôme naturel de vanille Madagascar. Inclusion 11% : (noix de pécan caramélisées 6% (noix de pécan 60%, sucre 40%), caramel 2%), coulis caramel (sucre, eau), 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) : 1051	Énergie (kcal) : 252	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 29.5	Dont en sucres (g) : 27.2	Protéines (g) : 2.7
Matières grasses (g) : 13.6	Dont en acides gras saturés (g) : 6.2	Sel (g) : 0.03