



## Bac 2.5L - Crème Glacée Marrons

Réf : 12719

Fournisseur : ANTOLIN

Origine / Fabrication	Transformé en France	Transformé en France		
Conditionnement	Bac de 2.5L		Carton de 1.500 kg	
Liste des ingrédients	marron 30% (châtaigi glucose, extrait de vai Madagascar), beurre d cristal. Inclusion 5% glucose, extrait naturi glucose, sucre, eau),	Crème glacée 95%: lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), crème de marron 30% (châtaignes, sucre, marrons glacés (châtaignes, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille Madagascar), sirop de glucose, eau, extrait de vanille Madagascar), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sucre cristal. Inclusion 5%: cubes de marrons confits 5% (marron, sucre, sirop de glucose, extrait naturel de vanille Madagascar), sirop de confisage (sirop de glucose, sucre, eau), stabilisants: mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénane, sel.		
Allergènes	Lait et produits à base	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		
Conditions de conservations	3	Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais oduit décongelé	
Recommandations de mise en oeuvre		Sortir 10 minutes avant de déguster.		

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 935	Énergie (kcal) : 223	
Glucides (g) : 33.11	Dont en sucres (g): 27.30	Protéines (g) : 2.87
Matières grasses (g) : 8.59	Dont en acides gras saturés (g) : 4.10	Sel (g) : 0.03