

## Bac 2.5L - Crème Glacée Marrons

Réf : 12719

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	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
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Maître artisan glacier
Allergènes	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) : 935	Énergie (kcal) : 223	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 33.1	Dont en sucres (g) : 27.3	Protéines (g) : 2.9
Matières grasses (g) : 8.6	Dont en acides gras saturés (g) : 4.1	Sel (g) : 0.03