Bac 2.5L - Crème Glacée Noisettes

Réf : **12720**

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), sucre cristal, beurre concentré (matière grasse laitière), pâte de noisettes 6% (noisettes 100%), lait des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusion 5% : Morceaux de noisettes 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) : 1080	Énergie (kcal) : 259	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 24.5	Dont en sucres (g) : 22.2	Protéines (g) : 3.5
Matières grasses (g) : 16.1	Dont en acides gras saturés (g) : 6.1	Sel (g) : 0.03