

Bac 2.5L - Crème Glacée Miel & Amandes

Réf : 12721

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 92% : lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), miel de Sauvian 9%, sucre cristal, beurre concentré (matière grasse laitière), crème UHT (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), lait des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusion 8% : Morceaux d'amandes Caramélisés 8% (amandes émondées grillées 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) : 1042	Énergie (kcal) : 250	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 24.3	Dont en sucres (g) : 23.1	Protéines (g) : 2.5
Matières grasses (g) : 15.5	Dont en acides gras saturés (g) : 7.5	Sel (g) : 0.04