Bac 2.5L - Crème Glacée Noix

Réf : **12722**

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), sucre cristal, pâte de noix 10% (noix 100%), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusion 8% : Cerneaux de noix AOP du Périgord 8%, 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) : 1010	Énergie (kcal) : 242	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 21.8	Dont en sucres (g) : 19.4	Protéines (g) : 3.5
Matières grasses (g) : 15.6	Dont en acides gras saturés (g) : 5.6	Sel (g) : 0.03