Bac 2.5L - Crème Glacée Chocolat au Lait

Réf : **12729**

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre cristal, chocolat de couverture au lait 8% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille, sel), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, Cacao en poudre alcalinisé 1% (cacao en poudre, correcteur d'acidité : carbonates de potassium), 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	soja et produits à base de soja, 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) : 874	Énergie (kcal) : 209	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 23.5	Dont en sucres (g) : 23.3	Protéines (g) : 3.1
Matières grasses (g) : 11.1	Dont en acides gras saturés (g) : 5.7	Sel (g) : 0.04