

Bac 2.5L - Crème Glacée Façon Gianduja

Réf : 13066

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème Glacée 93% : lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre cristal, beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, poudre de Cacao 5%, pâte de noisette pure 4%, Chocolat de couverture noir 2% (pâte de cacao Madagascar, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre inverti. Inclusion 7% : Brésilienne 7% (sucre, noisettes), 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), 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) : 1049	Énergie (kcal) : 251	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 25.4	Dont en sucres (g) : 24.3	Protéines (g) : 2.9
Matières grasses (g) : 14.5	Dont en acides gras saturés (g) : 6.3	Sel (g) : 0.02