

Bac 5L - Crème Glacée Vanille Délice

Réf : 13280

Fournisseur : ANTOLIN

| | | |
|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Transformé en France | |
| Conditionnement | Bac de 5L | Carton de 2.750 kg |

| | |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients | lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre, crème UHT (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose, sucre inverti, extrait de vanille Bourbon de Madagascar, gousses de vanille Bourbon épuisées broyées, 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) |

| | |
|-----------------------------------|---|
| 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) : 797 | Énergie (kcal) : 190 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 25.2 | Dont en sucres (g) : 25.1 | Protéines (g) : 1.6 |
| Matières grasses (g) : 9.1 | Dont en acides gras saturés (g) : 6.2 | Sel (g) : 0.03 |