Bac 2.5L - Crème Glacée Chocolat Cacahuète

Réf : **13313**

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, beurre concentré (matière grasse laitière), pâte d'arachide (pâte d'arachide, graisses végétales (palme), sel), lait des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusion coulis chocolaté 8% : (sucre, grains de cacahuètes, huiles végétale (tournesol, palme), pâte de noisette, cacao en poudre, lait écrémé en poudre, lactose, sel, émulsifiant : lécithine de soja, protéines de lait, arôme, 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	arachides et produits à base d'arachides, 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) : 1143	Énergie (kcal) : 273	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 26.04	Dont en sucres (g) : 23.4	Protéines (g) : 116.9
Matières grasses (g) : 16.4	Dont en acides gras saturés (g) : 6.1	Sel (g) : 0.2

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr