



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. | | |
| Allergènes | Arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coques | | |
| | | | |
| Conditions de conservations | | Produit surgelé, recongeler un pro | à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé |
| Recommandations de mise en oeuvre | | Sortir 10 minutes avant de déguster. | |

Informations nutritionnelles pour 100g

| Énergie (kj) : 1143 | Énergie (kcal) : 273 | |
|------------------------------|--|------------------------|
| Glucides (g): 26.04 | Dont en sucres (g): 23.43 | Protéines (g) : 116.97 |
| Matières grasses (g) : 16.36 | Dont en acides gras saturés (g) : 6.13 | Sel (g) : 0.18 |