

Bac 2.5L - Crème Glacée Fraise

Réf : 13353

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 82% : lait écrémé réhydraté (Eau, Lactose, Protéine de lait), purée de Fraise 20% (fraise 100%), sucre cristal, beurre concentré (matière grasse laitière), lait de Pyrénées, sirop de glucose, colorant rouge : extrait de betterave (pigment d'origine naturelle). Inclusion 18% : coulis fraise 18% (sucre, fraise, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, acidifiant : acide citrique, colorants : anthocyanes, caramel, bêta-carotéine, arôme, conservateur : sorbate 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	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) : 980	Énergie (kcal) : 233	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 35.3	Dont en sucres (g) : 32.7	Protéines (g) : 2.6
Matières grasses (g) : 8.9	Dont en acides gras saturés (g) : 4.4	Sel (g) : 0.03