



Bac 2.5L - Crème Glacée Fraise

Réf: 13353

Fournisseur : ANTOLIN

Origine / Fabrication	Transformé en France	Transformé en France		
Conditionnement	Bac de 2.5L		Carton de 1.500 kg	
Liste des ingrédients	de Fraise 20% (fraise laitière), lait de Pyréne (pigment d'origine natu de glucose-fructose, anthocyanes, carame potassium), stabilisant	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, béta-carotéine, arôme, conservateur: sorbate de potassium), stabilisants: mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénane, sel.		
Allergènes	Lait et produits à base	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		
	<u> </u>	_		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais oduit décongelé	
Recommandations de mise en oeuvre		Sortir 10 minutes avant de déguster.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 980	Énergie (kcal) : 233	
Glucides (g) : 35.35	Dont en sucres (g): 32.68	Protéines (g) : 2.65
Matières grasses (g) : 8.88	Dont en acides gras saturés (g) : 4.37	Sel (g) : 0.03