Bac 2.5L - Crème Glacée Bailey's

Réf : **13404**

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 94% : lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre, beurre concentré (matière grasse laitière), concentré de crème de Whisky* 6% (sucre, sirop de glucose, eau, arômes, whisky, épaississants: pectine, agar-agar, colorants alimentaires : extrait de paprika, arômes naturel), Lait des Pyrénées, sirop de glucose, Bailey's 1%, Inclusion 6% : ruban de crème de Whisky 6% (caramel (sirop de glucose, arôme de caramel (sucre, eau), eau), sirop de glucose, lait condensé, eau, sucre, maltrodextrines, whisky (1%), arômes, épaississants : agar-agar, pectine), 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 *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, glaces ou sorbets ne sont pas destinés aux mineurs et aux femmes enceintes
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) : 921	Énergie (kcal) : 220	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 29.2	Dont en sucres (g) : 26.02	Protéines (g) : 2.5
Matières grasses (g) : 10.3	Dont en acides gras saturés (g) : 5.4	Sel (g) : 0.03