Bac 2.5L - Crème Glacée Cookies

Réf : **13489**

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	crème glacée 92% lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre, beurre concentré (matière grasse laitière), pâte de biscuit 7% (sirop de glucose, lait condensé sucré, jaune d'uf, sucre, eau, arômes, amidon modifié, sel, colorant : extrait de paprika, arômes naturels), lait des Pyrénées, sirop de glucose, Inclusion : Cookies 8% (Sucre, huile de graines de tournesol, biscuits de cacao (22,7%) (Farine de blé tendre, sucre, graisses végétales (palme), jaunes d'oeufs en poudre, sirop de glucose, poudre de cacao (4%), poudre à lever : bicarbonate de sodium, lait écrémé en poudre, arômes), poudre de cacao, pâte de noisette, lait écrémé en poudre, lactosérum, émulsifiant: lécithine de soja, arômes de graisses végétales (palme), 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	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, soja et produits à base de soja, fruits à coques, lait et produits à base de lait (y compris le 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) : 1021	Énergie (kcal) : 244	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 30.5	Dont en sucres (g) : 27.1	Protéines (g) : 2.8
Matières grasses (g) : 12.02	Dont en acides gras saturés (g) : 4.9	Sel (g) : 0.1