Bac 2.5L - Crème Glacée Tiramisu

Réf : **13490**

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	lait écrémé en poudre réhydraté (eau, lactose, protéines de lait), sucre, pâte de tiramisu 8% (sucre, vin aromatisé à l'oeuf (vin, sucre, alcool, vin Marsala (sulfites), colorant : caramel, poudre de jaune d'oeuf, arôme), sirop de glucose, eau, amidon modifié), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose, 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	oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris lactose), sulfites

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) : 897	Énergie (kcal) : 214	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 29.3	Dont en sucres (g) : 26.8	Protéines (g) : 2.5
Matières grasses (g) : 9.01	Dont en acides gras saturés (g) : 4.5	Sel (g) : 0.05

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr