

Bac 2.5L - Crème Glacée Violette

Réf : 13491

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), sucre cristal, beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose, arôme naturel violette, colorant rouge : extrait de betterave (pigment d'origine naturelle), colorant Bleu patenté, 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) : 826	Énergie (kcal) : 197	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 26.3	Dont en sucres (g) : 26.3	Protéines (g) : 1.6
Matières grasses (g) : 9.5	Dont en acides gras saturés (g) : 6.3	Sel (g) : 0.09