

Bac 2.5L - Crème Glacée Spéculoos

Réf : 13492

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 et protéines de lait), sucre, pâte de spéculoos 10% (original spéculoos 58% (farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever carbonate acide de sodium), farine de soja, sel, cannelle), huile de colza, sucre, émulsifiant lécithine de soja, acidifiant acide citrique), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusions : spéculoos concassés 6% (farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever carbonate acide de sodium, farine de soja, sel, cannelle), 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), céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja,

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) : 1065	Énergie (kcal) : 256	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 26.7	Dont en sucres (g) : 20.1	Protéines (g) : 2.9
Matières grasses (g) : 14.6	Dont en acides gras saturés (g) : 7.5	Sel (g) : 0.46