Bac 2.5L - Crème Glacée Bueno

Réf : **13587**

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, chocolat de couverture au lait 8% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille, sel), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des Pyrénées, cacao en poudre alcalinisé 1% (cacao en poudre, correcteur d'acidité : carbonates de potassium), inclusion crème à la noisette avec petites gaufrettes et granules de noisettes grillées (sucre, huile végétale (tournesol), noisettes, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, granules de noisettes, gaufrette (farine de blé, huile végétale (palme), sel, extrait de malte d'orge, agent de texture : bicarbonate de sodium), cacao maigre à 10/12% de beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme, antioxydant : extrait de romarin), stabilisants : mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, sel, carraghénanes
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Maître artisan glacier
Allergènes	céréales contenant du gluten, soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques

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) : 1066	Énergie (kcal) : 255	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 25.6	Dont en sucres (g) : 25.1	Protéines (g) : 3.7
Matières grasses (g) : 15.04	Dont en acides gras saturés (g) : 6.8	Sel (g) : 0.1