Bac 2.5L - Crème Glacée Pistache Sicile

Réf : **13613**

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, protéines de lait), sucre, pâte de pistache de sicile 8% (pistaches grillées de Sicile, sel de Sicile 1%), beurre concentré (matière grasse laitière), lait des pyrénées, sirop inverti, stabilisant : mono et diglycéides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de caroube, gomme de guar, sel, carraghénanes
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Maître artisan glacier
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques / présences éventuelles : oeufs et produits à base d'oeufs, produits laitiers, cacahuète, fruits à coques, gluten, soja, 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) : 931	Énergie (kcal) : 223	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 21.5	Dont en sucres (g) : 21.3	Protéines (g) : 3.6
Matières grasses (g) : 13.4	Dont en acides gras saturés (g) : 5.2	Sel (g) : 0.11