

Bac 2.5L - Crème Glacée Chouchou

Réf : 13888

Fournisseur : ANTOLIN

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

Liste des ingrédients	lait écrémé réhydraté (eau, poudre de lait), sucre, beurre concentré, pâte d'arachides, lait des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusions : cacahuètes caramélisées (cacahuètes 60%, sucre 40%), coulis caramel (sucre, eau). Stabilisants (mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme guar, sel carraghénanes)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Maître artisan glacier
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), arachides, soja, fruits à coques / présences éventuelles : oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques, céréales contenant du 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) : 1089	Énergie (kcal) : 260	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 32.3	Dont en sucres (g) : 29.1	Protéines (g) : 6.2
Matières grasses (g) : 11.7	Dont en acides gras saturés (g) : 5.2	Sel (g) : 0.15