# Bac 2.5L - Crème Glacée Banane

Réf : **14029**

Fournisseur :

| | | |
|---|---|---|
| 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), purée de banane 15% (banane, anti-oxydant : acide ascorbique), sucre, beurre concentré, lait des Pyrénées, sirop de glucose, concentré de citron jaune, stabilisants (mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, sel, carraghénanes) |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Maître artisan glacier |
| Allergènes | lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : oeufs et produits à base d'oeufs, arachides, 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) : 753 | Énergie (kcal) : 179 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 26.1 | Dont en sucres (g) : 23.6 | Protéines (g) : 3.1 |
| Matières grasses (g) : 7 | Dont en acides gras saturés (g) : 4.7 | Sel (g) : 0.1 |

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr