

## Bac 2.5L - Crème Glacée Stracciatella

Réf : 12716

Fournisseur : ANTOLIN

Conditionnement	Bac de 2.5L	Carton de 1.500 kg
-----------------	-------------	--------------------

Liste des ingrédients	Lait écrémé réhydraté (eau, lactose, protéine de lait), crème UHT (crème de lait, stabilisant: carraghénanes), sucre, lait des Pyrénées, beurre concentré (matière grasse laitière), sirop de glucose, sucre inverti, arôme naturel de Vanille Madagascar. Inclusion 7% : copeaux de Chocolat 7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse laitière, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille), stabilisants: mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénane, sel.
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

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.
Information(s) complémentaire(s)	

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 921	Énergie (kcal) : 219
Matières grasses (g) : 11.32	Dont en acides gras saturés (g) : 7.83
Glucides (g) : 26.94	Dont en sucres (g) : 26.68
Fibres alimentaires (g) : 0.00	
Protéines (g) : 2.09	
Sel (g) : 0.03	