

Bac 2.5L - Crème Glacée Chocolat Cacaahuète

Réf : 13313

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, beurre concentré (matière grasse laitière), pâte d'arachide (pâte d'arachide, graisses végétales (palme), sel), lait des Pyrénées, sirop de glucose. Inclusion coulis chocolaté 8% : (sucre, grains de cacahuètes, huiles végétale (tournesol, palme), pâte de noisette, cacao en poudre, lait écrémé en poudre, lactose, sel, émulsifiant: lécithine de soja, protéines de lait, arôme, stabilisants: mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénane, sel.	
Allergènes	Arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le 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.	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1143	Énergie (kcal) : 273
Matières grasses (g) : 16.36	Dont en acides gras saturés (g) : 6.13
Glucides (g) : 26.04	Dont en sucres (g) : 23.43
Fibres alimentaires (g) : 0.00	
Protéines (g) : 116.97	
Sel (g) : 0.18	