

Mix pour Glace Vanille 2L - Fonte lente

Réalisez des desserts glacés sur mesure résistants à la fonte avec notre préparation à la vanille - adaptée à la livraison et VAE !

Notre préparation pour glace à l'italienne à la vanille est parfaite pour créer des desserts glacés personnalisables et délicieux.

Sans arômes artificiels, elle convient aux végétariens et reste stable pendant 20 minutes, idéale pour les livraisons et VAE.



Goût riche
et texture crémeuse



Sans arômes artificiels



Convient à la livraison-
Stabilité 20 min



Polyvalent et personnalisable





Dénomination légale de vente :

Préparation pour glace à l'italienne, aromatisée à la vanille. UHT



2L



Fabriqué à Esbjerg
au Danemark



BRC, ISO 14001, IFS

Ingredients (allergènes en gras) :

Lait écrémé (72%), sucre (12%), huile végétale (noix de coco, karité) (5%), poudre de lactosérum (lait), sirop de glucose, émulsifiants (E472b, E471), stabilisants (E415, E412, E407), arôme naturel

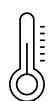
Origine Lait :

Union européenne, issu d'animaux nourris sans OGM

Durée de vie et conservation :



Durée de vie
garantie à la livraison : 120 jours



Conservation :
Avant ouverture : entre 0 et 25°C
Après ouverture : au frais (<5°C)



Emballage recyclable

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	163kcal/687kJ
Matières grasses	6g
dont AGS	2,7g
Glucides	24g
dont sucres	20g
Protéines	3,2g
Sel	0,21g

Données Logistiques :

Code SKU interne : 591751
 EAN UVC: 5711953136962
 Code douanier: 21069098
 EAN colis: 15711953160698
 Dimensions colis (mm): 246x237x248
 Poids brut colis : 13,767 kg
 Nombre d'UVC/colis: 6
 Nombre de colis par couche: 15
 Nombre de colis par palette : 60

ARLA PRO.

PARTENAIRES
DANS L'ÂME



Nous sommes Arla® Pro, la branche restauration de la coopérative laitière Arla Foods.

Nous sommes le partenaire laitier de milliers de restaurateurs à travers le monde et nous les accompagnons vers le succès en leur fournissant des produits de qualité, des services exclusifs et en les assistant aussi bien dans la transformation de leur business que dans la réalisation de leurs objectifs de développement durable.