


**GELATO VANIGLIA (VANILJ) LA VIA LATTEA 4X400G**

**SKU:** 5807

Glass med Vaniljstång från Madagaskar. 4x400g plåtburk.

**PRODUKT BESKRIVNING**

Glass med Vaniljstång från Madagaskar.

Ingredienser: färsk **mjölk** 53%, färsk **grädde** 20%, socker, glukos, **skummjölkspulver**, dextros, vegetabiliska fibrer, rismjöl, **mjölkprotein**, stabiliseringsmedel: fruktkärnmjöl, vanilj från Madagaska 0,5%.

| **NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g** |
| --- |
| Energi |
| Fett |
| - varav mättade fettsyror |
| Kolhydrater |
| - varav sockerarter |
| Fibrer |
| Protein |
| Salt |

Italiensk kvalitetsglass är den godaste glassen i världen enligt många. ”Gelateria” är ett uppskattat rastställe i ett sommarvarmt Italien. Befinner du dig i en större stad som Rom eller Florens, ligger de tätt – gata upp och gata ner och lockar med underbara smaker och färger.

Om La via Lattea

Fabrizio Prioreschi bor och verkar i Casperia, en liten medeltidsby i Lazio. Hans företag “La Via Lattea” tilldelades 2004 och 2010 priset Artigiano del Gusto av Slowfood Lazio för sitt engagemang och sökande av högkvalitativa, ekologiska råvaror till sin produktion av glassar och sorbeter.