



Sauce Dessert Fruits Rouges
NESTLÉ® Docello®
Bouteille de 1 kg



CODE EAN
3033710037469

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Dessert aux fruits rouges, aromatisée, pour accompagnement de desserts.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Un goût de fruits intense : 14% de purée de groseille et 7,4% de purée de framboise.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sirop de sucre inverti, purée de fruits rouges 21,4% (groseilles rouges et framboises), sucre, amidon modifié, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme, colorant (carmins).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la Qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

UTILISATIONS

En nappage : à utiliser directement sur des coupes glacées, riz au lait, crème chantilly...

En accompagnement de tartes chaudes, de gâteaux, de crêpes, et tous types de pâtisseries.

Pour agrémenter des fruits cuisinés : pommes au four, poires et bananes rôties, brochettes de fruits...

En décor d'assiettes sucrées.



Sauce Dessert Fruits Rouges
NESTLÉ® Docello®
 Bouteille de 1 kg



CODE EAN
3033710037469

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml		Nutri-Score
Énergie	1474	kJ	
	347		
Matières grasses	<0,5	g	
- dont acides gras saturés	0	g	
Glucides	84,9	g	
- dont sucres	62,3	g	
Fibres alimentaires	1,0	g	
Protéines	<0,5	g	
Sel	<0,01	g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Un goût de fruits intense : 14% de purée de groseille et 7,4% de purée de framboise.
 Un savoir-faire qui assure une qualité constante.
 Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.
 Une bouteille pratique et ergonomique pour un service facile. Retournée, elle garde sa stabilité et évite ainsi de perdre du produit et du temps.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.
 Avant ouverture, conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
 Bien refermer la bouteille après ouverture et conserver au réfrigérateur*.
 Avant nouvel emploi, bien agiter et servir à température ambiante.

*dans le cas d'un stockage à température ambiante après ouverture, utiliser dans les 2 mois tout en conservant au sec et à l'abri de la chaleur < 25°C.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	3033710037469	1 kg	1,05 kg	78 x 78 x 250
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710118632	6 kg	6,46 kg	250 x 167 x 260
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	3033711067618	504 kg	568 kg	1200 x 800 x 1190

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
M12/06	12202706	43840387	2103909089	Serbie	6	21	4	84	504

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
 ☎ **0 806 800 725**
 (Service gratuit + prix appel)
 @ www.nestleprofessional.fr
 ✉ NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer,
 92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons