



NESTLÉ® DESSERT

Pâte à tartiner Cacao Noisettes

3 kg



PROFESSIONAL

CODE EAN

7613287410030

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâte à tartiner au Cacao et aux Noisettes. Pour usage professionnel.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans huile de palme.
Teneur en noisettes 14%.
Teneur en cacao 8%.
Texture riche et onctueuse.

Pour soutenir une production plus durable de cacao, Nestlé achète une quantité de cacao certifiée Rainforest Alliance équivalente à celle nécessaire pour ce produit.



INGRÉDIENTS

Sucre, matières grasses et huiles végétales (tournesol et beurre de cacao¹, en proportion variable), pâte de **NOISETTES** 14%, cacao maigre¹ 8%, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel de vanille.

Peut contenir : autres **FRUITS À COQUE**.

¹Bilan massique certifié Rainforest Alliance. www.ra.org/fr

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **NOISETTES, LAIT**.
- Allergènes potentiellement présents : autres **FRUITS À COQUE**.

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.

Nestlé Professional s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : seau et couvercle en plastique polypropylène recyclables.

DOSAGE

Nous recommandons une portion individuelle de 15g, soit environ 200 portions par seau de 3kg.

UTILISATIONS

Pâte à tartiner prête à l'emploi. Mélanger une fois avant la première utilisation. Pour garnir et agrémenter toutes vos préparations sucrées.

Applications :

- Fourrages après cuisson
- Crêpes, gaufres, tartines
- Pâtes et crèmes parfumées
- Glaçages

Pratique pour les buffets.

Possibilité d'adapter une pompe pour un service simplifié.



NESTLÉ® DESSERT
Pâte à tartiner Cacao Noisettes
3 kg



PROFESSIONAL

CODE EAN

7613287410030

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion de 15 g	Nutri-Score
Énergie	2299 kJ	345 kJ	
	551 kcal	83 kcal	
Matières grasses - dont acides gras saturés	34,0 g	5,1 g	
	5,0 g	0,8 g	
Glucides - dont sucres	53,0 g	8,0 g	
	50,0 g	7,5 g	
Fibres alimentaires	3,7 g	0,6 g	
Protéines	6,5 g	1,0 g	
Sel	0,12 g	0,02 g	

* Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal). Les portions doivent être adaptées à l'âge de l'enfant.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une pâte à tartiner prête à l'emploi, sans huile de palme et avec toute la qualité et la gourmandise de NESTLÉ® DESSERT.
 Un bon goût équilibré de cacao et de noisettes avec une texture riche et onctueuse.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
 À conserver au sec et à l'abri de la chaleur (T° recommandée = 18-22°C).
 Bien refermer après chaque utilisation*.

*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)	Seau	7613287410030	3,0 kg	3,2 kg	180 x 180 x 180
Unité de distribution (UD)	Seau	7613287410030	3,0 kg	3,2 kg	180 x 180 x 180
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613287410047	288 kg	333 kg	1200 x 800 x 870

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
12475856	IH00163	1806906010	Italie	1	24	4	96	96

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

