



Mousse au Chocolat avec Pépites de Chocolat Noir NESTLÉ Docello® Étui de 1,1 kg pour 70 portions



CODE EAN

9002100033859

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat avec Pépites de Chocolat Noir.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Préparé avec du lait, ce dessert est source de calcium.

Convient à un régime végétarien.

Élaborée sans ajout de colorants.

INGRÉDIENTS

Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat :

Chocolat en poudre 74% (sucre, poudre de cacao), matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), sirop de glucose, gélifiants (E460, E516, E401, E404, E440), émulsifiants (E477, E471, E472a), amidon modifié, concentré de minéraux du lait, caramel (sucre, sucre liquide inverti), cacao maigre en poudre, stabilisant (E450), protéines de lait, arômes.

Peut contenir : **fruits à coque, œuf, soja** et **gluten**.

Pépites de chocolat noir :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**) ; arôme.

Peut contenir : **œuf, lait** et **fruits à coque**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait, soja**.
- Allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, œuf, gluten**.

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.

MODE D'EMPLOI

1. Verser le lait froid demi-écrémé (entre +2°C et +5°C) dans la cuve du batteur. Ajouter la préparation pour mousse et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
2. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30 entre 0°C et +3°C. Décorer avec les pépites et servir très frais.

DOSAGES

Produit déshydraté		
	Lait	Nombre de portions reconstituées (100ml)
500 g	1 L	35 portions
1 kg	2 L	70 portions

UTILISATION

En l'état, dressée en coupes, mini-vernines, ramequins, en quenelles...

Parfumée avec du miel, de la menthe, du café...

Associée à des zestes d'agrumes, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.

Pour garnir : choux, éclairs...

Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.



**Mousse au Chocolat avec Pépites de
Chocolat Noir**
NESTLÉ Docello®
Étui de 1,1 kg pour 70 portions



CODE EAN

9002100033859

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100g	Par portion (100 ml)* et 1,4 g de pépites
Énergie	1 721 kJ	331 kJ
	410 kcal	79 kcal
Matières grasses	13 g	2,8 g
- dont acides gras saturés	9,9 g	1,9 g
Glucides	61 g	11 g
- dont sucres	53 g	9,7 g
Fibres alimentaires	9,3 g	1,4 g
Protéines	6,1 g	1,9 g
Sel	1,1 g	0,19 g
Calcium	632 mg (soit 79% des AR**)	125 mg (soit 16% des AR**)

Bénéfices nutritionnels

Préparé avec du lait, ce dessert est source de calcium. Une portion de 100 ml de cette mousse couvre 16% des AR** en calcium.

Ce produit entre dans la catégorie GEMRCN*** "produits laitiers ou desserts lactés" encouragée à hauteur de 6/20 repas minimum.

6/20 repas minimum

**AR Apports de Référence

***Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

**de produit préparé avec du lait
demi-écrémé*

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Un goût intense de chocolat.

Une texture aérée et fondante, proche d'une mousse traditionnelle.

Une mise en œuvre simple et rapide : utilisation de lait froid, temps de battage court : 7 min seulement, temps de réfrigération de 1h30.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur dans son emballage d'origine. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Etui	9002100033859	1,1 kg	1,19 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033866	6,6 kg	7,45 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613033014406	237,6 kg	294 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé			Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par	Nbre UC par
M120C/08	12219431	43697777	1806909091	Serbie	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. Noisiel 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © 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, 7 Bd Pierre Carle,
 B.P. 300 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

