



**Crème Brûlée à la Vanille Bourbon**  
**NESTLÉ Docello®**  
Étui de 520 g (2 x 260 g) pour 48 portions



CODE EAN

**9002100053048**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Préparation en poudre pour Crème Brûlée à la Vanille Bourbon.

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

Recette à base de Vanille Bourbon.  
Texture crémeuse avec des graines de vanille.  
Mise en œuvre simple et rapide.

**INGRÉDIENTS**

Sucre, dextrose, amidon, **œuf** entier en poudre, épaississants (E407a, E407), arôme naturel de vanille, gousse de vanille épuisée, colorants (E100, E160c), sel.

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

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **œuf**.
- Allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, lait, soja et 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. Porter à ébullition le lait demi-écrémé et la crème liquide.
2. Hors du feu, verser la préparation pour Crème Brûlée en fouettant, mélanger 3 minutes.
3. Verser dans les coupelles, faire refroidir puis stocker en chambre froide (entre 0°C et +3°C). Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser.

**DOSAGES**

Produit déshydraté	Lait	Crème liquide	Nombre de portions (95 g)
Un sachet : 260 g	1 L	1 L	24
L'étui : 520 g	2 L	2 L	48

**UTILISATION**

Classique, en l'état ou parfumée.

Associée avec des zestes d'agrumes, du pralin, de la pâte de pistache, des fruits rouges, du caramel beurre salé, etc.

Épicée: miel-safran, badiane, cardamome, gingembre, etc.



**Crème Brûlée à la Vanille Bourbon**  
**NESTLÉ Docello®**  
Étui de 520 g (2 x 260 g) pour 48 portions



CODE EAN

**9002100053048**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g	Par portion (95 g)*
Énergie	1632 kJ	766 kJ
	384 kcal	184 kcal
Matières grasses	0,8 g	13 g
- dont acides gras saturés	0,3 g	8,5 g
Glucides	93 g	14 g
- dont sucres	84 g	12 g
Fibres alimentaires	0,6 g	0,1 g
Protéines	0,9 g	2,5 g
Sel	0,21 g	0,11 g

\* de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait demi-écrémé et de la crème liquide (30% de matières grasses)

**Bénéfices nutritionnels**

Produit pouvant être intégré librement dans le plan menu dans le respect des autres fréquences du GEMRCN\*\*.

**FRÉQUENCE LIBRE**

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

**AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT**

Une recette à base de Vanille Bourbon avec ses graines de vanille.  
Une texture crémeuse et un goût intense de vanille.  
Une préparation simple et rapide : pas de pesée, un sachet pour 1L de lait et 1L de crème.

**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)	Étui	9002100053048	0,52 kg	0,53 kg	79 x 184 x 199
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100053055	3,12 kg	4,01 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité : Oui	Palette	9002100053062	112,32 kg	170 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé			Code Douanier	Pays de production	Nbre UC / UD	Nbre UD / Couche	Couches / Palette	Nbre UD / Palette	Nbre UC / Palette	Nbre UC / Palette
S34B/15	12309142	43714233	2106909843	Serbie	6	9	4	36	216	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. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

