



Crème Tiramisù NESTLÉ Docello®
Étui de 800 g (2 x 400 g)
pour 56 portions



CODE EAN

9002100042431

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Crème Tiramisù.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Mise en œuvre simple et rapide :
4 minutes au batteur.
Proche de la recette traditionnelle : souple et
crémeuse à la fois.

INGRÉDIENTS

Sucre, maltodextrine, amidon modifié, jaune d'**œuf** en poudre (3%), **crème** en poudre, **mascarpone** en poudre (1,9%), arôme, sirop de glucose, huile de palmiste, stabilisants (E339, E450), émulsifiants (E472a, E471), épaississant (E407), protéines de **lait**, acidifiant (E330), café soluble (0,2%), poudre de **lait** demi-écrémé, colorant (E160a).
Peut contenir : **fruits à coque, soja** et **gluten**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **œuf, lait**.
- Allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, 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. Mélanger la préparation avec le lait demi-écrémé* et la crème liquide* (*entre +2 et +5°C).
2. Battre pendant 4 minutes à vitesse maximale.
3. Laisser reposer en chambre froide entre 0° et +3°C pendant 1h minimum.

Conseil pour le montage d'un Tiramisù : disposer par couches successives des biscuits à la cuillère imbibés de café et recouvrir de Crème Tiramisù. Laisser reposer en chambre froide entre 0° et +3°C pendant 1h minimum. Saupoudrer d'une fine couche de cacao en poudre avant de servir.

DOSAGES

Produit	Lait	Crème liquide	Nombre de portions
400 g	0,5 L	0,5 L	28 portions
800 g	1 L	1 L	56 portions

UTILISATION

Idéal dans la composition d'un café gourmand.

Facilement personnalisable : aux fruits rouges, aux spéculoos, au chocolat...

Peut également entrer dans la réalisation d'autres desserts tels que : des verrines, des entremets...

En portion individuelle ou à partager.

Pour une recette économique et plus souple, la Crème Tiramisù peut être réalisée avec 400 g de poudre + 0,5 L de crème liquide + 0,5 L d'eau.



Crème Tiramisù NESTLÉ Docello®
Étui de 800 g (2 x 400 g)
pour 56 portions



CODE EAN

9002100042431

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (50 g)*
Valeur énergétique	1751 kJ 414 kcal	521 kJ 125 kcal
Matières grasses	7,2 g	7,3 g
- dont acides gras saturés	4,7 g	4,6 g
Glucides	85 g	14 g
- dont sucres	46 g	7,7 g
Fibres alimentaires	0,7 g	< 0,5 g
Protéines	1,7 g	1,2 g
Sel	0,07 g	0,05 g

Bénéfice nutritionnel

Ce produit peut 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.

* préparé avec du lait demi écrémé et de la crème (34% de matières grasses)

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Pour un dessert italien incontournable et gourmand, souvent décliné sur les cartes des restaurants.
 Une texture souple et crémeuse .

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 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	9002100042431	0,8 kg	0,891 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100042448	4,8 kg	5,69 kg	388 x 253 x 216
Palette Gerbabilité: OUI	Palette	9002100042455	172,8 Kg	230 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 Palette	Nbre UC par Palette
G04C/12	12191707	43641259	2106909849	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. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

