



Sauce au Chocolat à servir chaude Boîte de 3,3 kg

Nestlé®

CODE EAN
3033710037018

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce dessert chocolat utilisable à chaud pour accompagnement de desserts.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.

INGRÉDIENTS

eau, 28,1% de chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), sirop de glucose, sucre, beurre de cacao, amidon transformé de maïs, épaississants (gomme xanthane et gomme guar), sel, arôme vanille.

Peut contenir des traces de **lait**, **gluten** et **fruits à coques**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **lait**, **gluten** et **fruits à coques**.

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

Sauce à servir chaude (+ 63°C minimum).

Réchauffage possible de la sauce chocolat :

- au four micro-ondes dans un récipient adapté
- directement dans la boîte au bain-marie
- dans une pompe à chocolat.

UTILISATION

Pour napper à chaud vos desserts : coupes glacées, pâtisseries, profiteroles...



Sauce au Chocolat à servir chaude
Boîte de 3,3 kg

Nestlé

CODE EAN
3033710037018

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	938 kJ
	223 kcal
Matières grasses	6,8 g
- dont acides gras saturés	4,4 g
Glucides	37,8 g
- dont sucres	34,1 g
Fibres alimentaires	2,8 g
Protéines	1,3 g
Sel	0,23 g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Goût intense de chocolat.
Utilisation simple : sauce à réchauffer au bain-marie.
Peut être servie à l'aide d'une pompe

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.
Avant ouverture, se conserve à température ambiante.

Après ouverture, débarrasser le produit dans un récipient adapté et conserver en chambre froide à + 4°C maximum, durant 72 heures maximum.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710037018	3,3 kg	3,63 kg	156 x 156 x 182		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710209538	9,9 kg	10,9 kg	470 x 158 x 182		
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	3033711022921	544,5 kg	625 kg	1200 x 800 x 1050		
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
X04220000 1637707	1806909091	France	3	11	5	55	165

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons