



Sauce Dessert Caramel au lait
NESTLÉ Docello®
Bouteille de 1 kg

Nestlé
docello

CODE EAN

9002100031855

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Dessert Caramel au lait pour accompagnement de desserts.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.

Recette gourmande : avec 34% de lait concentré sucré.

INGRÉDIENTS

Sirop de sucre caramélisé 43% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau), lait concentré sucré 34% (lait entier 19%, sucre), sirop de glucose, sucre, stabilisant (invertase), amidon modifié, conservateur (sorbate de potassium), sel.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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.

UTILISATIONS

En nappage : à utiliser directement sur des coupes glacées, riz au lait, crème chantilly...

En accompagnement de tartes chaudes, de gâteaux, de crêpes, et tous types de pâtisseries.

Pour agrémenter des fruits cuisinés : pommes au four, poires et bananes rôties, brochettes de fruits...

En décor d'assiettes sucrées.



Sauce Dessert Caramel au lait
NESTLÉ Docello®
Bouteille de 1 kg



CODE EAN

9002100031855

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	1715	kJ
	405	kcal
Matières grasses	3,6	g
- dont acides gras saturés	2,4	g
Glucides	89	g
- dont sucres	82	g
Fibres alimentaires	<0,1	g
Protéines	3,5	g
Sel	0,17	g

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une recette subtile et gourmande, riche et onctueuse qui rappelle la saveur du caramel d'antan.
Un savoir-faire qui assure une qualité constante.
Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.
Une bouteille pratique et ergonomique pour un service facile. Retournée, elle garde sa stabilité et évite ainsi de perdre du produit et du temps.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
À conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
Bien refermer après ouverture et conserver au réfrigérateur.
Avant nouvel emploi, bien agiter et servir à température ambiante.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net		Poids Brut		Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Bouteille	9002100031855	1	kg	1,05	kg	78	x	78 x 250
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100031862	6	kg	6,45	kg	250	x	167 x 260
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	9002100043322	504	kg	567	kg	1200	x	800 x 1190

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
M15C/09	12202731	43840382	2106909849	Serbie	6	21	4	84	504

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 02/10/2018

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2