



**Entremets Praliné**  
**NESTLÉ Docello®**  
Etui de 1,2 kg pour 100 portions



**CODE EAN**  
**9002100033712**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Préparation en poudre pour Entremets Praliné.

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

Préparé avec du lait, ce dessert est source de calcium,  
Facilité de mise en œuvre.  
Double utilisation : Entremets-Flan ou Petits Pots de Crème.

**INGRÉDIENTS**

Sucre, amidon, petit-lait en poudre, praliné en grains 6,4% (sucre, **noisettes**), épaississants (algues *Euchema* transformées, carraghénanes), cacao en poudre, concentré de minéraux du lait, arôme.  
Peut contenir : **autres fruits à coque, œuf, soja et gluten**.

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **noisettes, lait**.
- Allergènes potentiellement présents : **autres fruits à coque, œuf, 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 le lait à ébullition.
2. Hors du feu, verser en pluie la préparation pour Entremets tout en remuant à l'aide d'un fouet.
3. Verser dans des ramequins. Refroidir rapidement puis conserver en chambre froide entre 0°C et +3°C.

Suggestion d'utilisation : pour obtenir un Petit Pot de Crème remplacer 30% du lait par de la crème liquide.

**DOSAGES**

Produit Déshydraté	Dosages	
	Lait	Nombre de portions reconstituées (100ml)
120 g	1 L	10
1,2 kg	10 L	100

**UTILISATION**

Réaliser un dessert original en associant les différents entremets de la gamme NESTLÉ Docello®.



**Entremets Praliné**  
**NESTLÉ Docello®**  
Etui de 1,2 kg pour 100 portions



**CODE EAN**  
**9002100033712**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g de produit en poudre	Par portion (100 ml)*	Bénéfice nutritionnel
Énergie	1671 kJ	402 kJ	Préparé avec du lait, ce dessert est source de calcium. Une portion de 100ml de ce dessert contient 17% des AR** en calcium.  Ce produit entre dans la catégorie GEMRCN*** "produits laitiers ou desserts lactés" encouragée à hauteur de 6/20 repas minimum.  <b>6/20 repas minimum</b>  **AR : Apports de référence ***Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition.
	394 kcal	95 kcal	
Matières grasses	2,4 g	1,9 g	
- dont acides gras saturés	0,3 g	1,0 g	
Glucides	91 g	16 g	
- dont sucres	81 g	15 g	
Fibres alimentaires	1,8 g	0,3 g	
Protéines	1,7 g	3,6 g	
Sel	0,18 g	0,16 g	
Calcium	160 mg (soit 20% des apports de référence)	140 mg (soit 17% des apports de référence)	

\*de produit préparé avec du lait demi-écrémé

**AVANTAGES ET BENEFICES DU PRODUIT**

Saveur franche et texture onctueuse.

Une double utilisation : Entremets-Flan et Petits Pots de Crème.

Mise en œuvre simple et rapide : dissolution facile de la préparation pour Entremets dans le lait bouillant sans nécessité de cuire.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Durabilité minimale : 15 mois.

À conserver dans un endroit sec et frais 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	9002100033712	1,2 kg	1,29 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033729	7,2 kg	8,05 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613033017711	259,2 kg	315 kg	1200 x 800 x 1014

  

Codes internes Nestlé			Code Douanier	Pays de production	Nbre UC	Nbre UD par	Couches par Palette	Nbre UD	Nbre UC par
710002385902	12208269	43597340	2106909843	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.



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 05/07/2018

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)