



**Sauce Dessert Fruits Rouges**  
**NESTLÉ Docello®**  
Bouteille de 1 kg

Nestlé  
**docello**

CODE EAN

**3033710037469**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Sauce Dessert aux fruits rouges, aromatisée, pour accompagnement de desserts.

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

Un goût de fruits intense : 14% de purée de groseille et 7,4% de purée de framboise.

**INGRÉDIENTS**

Sirop de glucose, sirop de sucre inverti, purée de fruits rouges 21,4% (groseilles rouges et framboises), sucre, amidon modifié, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme, colorant (carmins).

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- 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 Fruits Rouges**  
**NESTLÉ Docello®**  
Bouteille de 1 kg



CODE EAN

**3033710037469**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 ml	
Énergie	1473	kJ
	347	kcal
Matières grasses	<0,5	g
- dont acides gras saturés	0	g
Glucides	85	g
- dont sucres	62	g
Fibres alimentaires	1,0	g
Protéines	<0,5	g
Sel	<0,01	g

**DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT**

Un goût de fruits intense : 14% de purée de groseille et 7,4% de purée de framboise.

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 : 12 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	3033710037469	1	kg	1,05	kg	78	x	78 x 250
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710118632	6	kg	6,46	kg	250	x	167 x 260
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	3033711067618	504	kg	568	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
M12/06	12202706	43840387	2008977490	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 25/10/2018

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

Page 2 / 2