



**Sauce Dessert Sensations Peanut
NESTLÉ® DOCELLO®
(Cacahuète)
Bouteille de 750 g**



CODE EAN

8445291013131

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce dessert cacahuète.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Forte teneur en cacahuètes (30%).
Recette riche et onctueuse.
Texture nappante.

INGRÉDIENTS

Ingrédients : sucre, pâte de **CACAHUÈTE** 30%, huile de tournesol, petit-**LAIT** en poudre, émulsifiant (lécithines de tournesol), sel, arôme naturel.
Peut contenir : **FRUITS A COQUE**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT ET ARACHIDE**.

- Allergènes potentiellement présents : **FRUITS À COQUE**.

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.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : bouteille et bouchon en plastique Polypropylène (PP)



UTILISATION

La Sauce Dessert Sensations Peanut (cacahuète) s'adapte à de nombreuses utilisations :

- Glaces : coupes, sundaes, etc.
- Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, verrines, mousses, riz au lait, etc.
- Desserts américains : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, pancakes, cookies, etc.
- Fruits : brochettes, salades, etc.
- Boissons fraîches : frappés, milkshakes, etc.



**Sauce Dessert Sensations Peanut
NESTLÉ® DOCELLO®
(Cacahuète)
Bouteille de 750 g**



CODE EAN

8445291013131

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Pour 100 g | Par portion (15 g) |
|----------------------------|------------|--------------------|
| Énergie | 2482 kJ | 372 kJ |
| | 597 kcal | 89 kcal |
| Matières grasses | 42,7 g | 6,4 g |
| - dont acides gras saturés | 5,6 g | 0,8 g |
| Glucides | 41,9 g | 6,3 g |
| - dont sucres | 41,4 g | 6,2 g |
| Fibres alimentaires | 2,3 g | 0,3 g |
| Protéines | 10,1 g | 1,5 g |
| Sel | 0,46 g | 0,08 g |

Nutri-Score



AVANTAGES ET BENEFICES DU PRODUIT

Sauce prête-à-l'emploi, pour agrémenter les glaces, pâtisseries, desserts types américains, les boissons chaudes et froides.
Sauce dessert cacahuète idéale pour agrémenter vos desserts et boissons gourmandes. Riche et onctueuse, la sauce cacahuète contient 30% de pâte de cacahuète pour délivrer une expérience et un goût savoureux.
Une bouteille pratique et ergonomique pour un service facile. Elle se retourne permettant ainsi de ne pas perdre du produit et du temps pendant le service.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 9 mois.
À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation. Utiliser dans les 2 mois après ouverture.
Agiter avant emploi.

DONNÉES LOGISTIQUES

| | Type UC / UD | Code EAN | Poids Net | Poids Brut | Dimensions (L x l x H) en mm |
|-----------------------------|--------------|---------------|-----------|------------|------------------------------|
| Unité consommateur (UC) | Bouteille | 8445291013131 | 750 g | 800 g | 74 x 74 x 220 |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 8445291013155 | 4,5 kg | 5 kg | 225 x 156 x 230 |
| Palette - Gerbabilité : Oui | Palette | 8445291013179 | 540 kg | 625 kg | 1200 x 800 x 1300 |

| 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 |
|-----------------------|----------|---------------|--------------------|----------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 20230526 | 12572930 | 2103909089 | Italie | 6 | 24 | 5 | 120 | 720 |

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX ®Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A

Plus d'informations ?
☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)
@ **www.nestleprofessional.fr**
✉ Service Consommateurs NESTLÉ FRANCE,
34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux

