



Sauce Dessert Sensations Intense Chocolate
NESTLÉ® DOCELLO®
Bouteille de 750 g



CODE EAN

8445291313958

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Dessert Chocolat.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Forte teneur en chocolat en poudre (49%).
Recette riche et onctueuse.
Texture nappante.



¹Pour soutenir une production plus durable de cacao, Nestlé achète une quantité de cacao certifiée Rainforest Alliance équivalente à celle nécessaire pour ce produit. Pour en savoir plus : www.ra.org/fr

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre 49% (sucre, cacao en poudre¹), huile de tournesol, sucre, petit-**LAIT** en poudre, émulsifiant (lécithines), arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels. Peut contenir : **FRUITS À COQUE**.

¹Bilan massique certifié Rainforest Alliance. Plus d'infos sur ra.org/fr.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT**
- 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 pour des emballages de plus en plus recyclables: bouteille et bouchon en plastique Polypropylène (PP).



UTILISATION

La Sauce Dessert Sensations Intense Chocolate s'adapte à de nombreuses utilisations :

- Glaces : coupes, sundaes, ...
- Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, tartes, fruits, verrines, mousses, riz au lait, ...
- Desserts américains : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, pancakes, cookies, ...
- Boissons chaudes : café, chocolat chaud, cappuccino, ...
- Boissons froides : frappés, milkshakes, ...



Sauce Dessert Sensations Intense Chocolate
NESTLÉ® DOCELLO®
Bouteille de 750 g



CODE EAN

8445291313958

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (15g)	Portions à adapter pour les enfants selon leur âge.	Nutri-Score
Énergie	2417 kJ	363 kJ		
	581 kcal	87 kcal		
Matières grasses	40,7 g	6,2 g		
- dont acides gras saturés	6,0 g	0,9 g		
Glucides	46,6 g	7,1 g		
- dont sucres	45,2 g	6,8 g		
Fibres alimentaires	4,6 g	0,7 g		
Protéines	3,8 g	0,6 g		
Sel	0,12 g	0,02 g		

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Sauce prête-à-l'emploi idéale pour accompagner vos desserts tels que des gaufres, glaces, boissons chaudes ou froides, crèmes desserts et nappage de gâteaux.

Une recette riche et onctueuse avec un bon goût de chocolat (49% de chocolat en poudre).

Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.

Une bouteille pratique et ergonomique dotée d'une valve stop goutte 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 avant ouverture : 12 mois. Après ouverture : 2 mois.

À conserver et utiliser idéalement entre 22°C et 24°C. En dessous de 22°C le produit peut être plus dense.

À conserver au sec en évitant tout contact du produit avec de l'eau, ne pas congeler. **Agiter avant emploi.**

Contient 50 portions de 15g.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	8445291313958	750 g	800 g	74 x 74 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291313972	4,5 kg	5 kg	225 x 156 x 230
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	8445291313996	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	
FR-106B	12589868	1806909011	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

