Sauce Dessert Sensations Coconut
NESTLÉ® DOCELLO®
Bouteille de 750 g

CODE EAN

8445291490314

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Dessert à la noix-de-coco râpée, aromatisée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Recette riche et onctueuse.
Texture nappante.
Inclusions de noix-de-coco rapée.

INGRÉDIENTS

Huile de tournesol, sucre, petit-**LAIT** en poudre, sirop de glucose, **LAIT** écrémé en poudre, noix-de-coco râpée 4%, **LAIT** entier en poudre, émulsifiant (lécithines), arôme naturel. Peut contenir : **FRUITS À COQUE**.

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 Coconut 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 Coconut
NESTLÉ® DOCELLO®
Bouteille de 750 g

CODE EAN
8445291490314

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (15g)
Énergie	2412 kJ 579 kcal	362 kJ 87 kcal
Matières grasses	39,2 g	5,9 g
- dont acides gras saturés	7,0 g	1,1 g
Glucides	52,1 g	7,8 g
- dont sucres	46,3 g	6,9 g
Fibres alimentaires	0,7 g	<0,5 g
Protéines	4,5 g	0,7 g
Sel	0,33 g	<0,01 g

Portions à adapter pour les enfants selon leur âge.

Nutri-Score

NUTRI-SCORE A B C D E

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 puissant goût lacté et des inclusions craquantes de noix de coco.
Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.
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 avant ouverture : 9 mois. Après ouverture : 2 mois.
A conserver et utiliser idéalement entre 22°C et 24°C.
Il peut apparaitre une couche de matière grasse à la surface. Cela n'indique pas une détérioration du produit mais la séparation de certains ingrédients. À conserver au sec. **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	8445291490314	750 g	800 g	74 x 74 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291490321	4,5 kg	5 kg	225 x 156 x 230
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	8445291490338	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-110B	12600120	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

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons