



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



CODE EAN

8445291013131

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce dessert cacahuète, aromatisée.

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), sel, 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 : **ARACHIDE, 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 sur la recyclabilité de ses emballages : bouteille et bouchon en plastique Polypropylène (PP)



LE TRI
+ FACILE

BOUTEILLE

BAC DE TRI

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® DOELLO®
(Cacahuète)
Bouteille de 750 g



CODE EAN

8445291013131

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (15g)	Portions à adapter pour les enfants selon leur âge.	Nutri-Score
Énergie	2482 kJ 597 kcal	372 kJ 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	<0,5 g		
Protéines	10,1 g	1,5 g		
Sel	0,46 g	0,08 g		



DESCRIPTIF ET AVANTAGES 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.
Afin de préserver les caractéristiques organoleptiques de ce produit, stocker/transporter à une température comprise entre 15-18°C, et un taux d'humidité de 55%+/-10%.

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 : Non	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
ZPAC000951	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.

