



Sauce Dessert Caramel
NESTLÉ Docello®
 Bouteille de 1 kg

Nestlé
docello

CODE EAN

3033710037452

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Dessert Caramel pour accompagnement de desserts.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.

Une cuisson du caramel maîtrisée pour l'équilibre parfait entre l'intensité caramel et une couleur dorée.

INGRÉDIENTS

Sucre, sirop de glucose-fructose, eau, correcteur d'acidité (E524).

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

Pour réaliser les grands classiques : îles flottantes, crème caramel, gâteau de riz...

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 Caramel
NESTLÉ Docello®
Bouteille de 1 kg

Nestlé
docello

CODE EAN

3033710037452

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	1831	kJ
	431	kcal
Matières grasses	<0,1	g
- dont acides gras saturés	<0,1	g
Glucides	108	g
- dont sucres	108	g
Fibres alimentaires	<0,1	g
Protéines	<0,1	g
Sel	0,01	g

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Un savoir-faire qui assure une qualité constante.

Une cuisson du caramel maîtrisée pour l'équilibre parfait entre l'intensité caramel et une couleur dorée.

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 : 18 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	3033710037452	1	kg	1,05	kg	78	x	78 x 250
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710118625	6	kg	6,46	kg	250	x	167 x 260
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	3033711067595	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
M26/06	12202709	43840385	1702907100	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.



Nestlé
PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 25/10/2018

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2