



**Sauce Dessert Chocolat
à réchauffer
NESTLÉ Docello®
Bouteille de 1 kg**

Nestlé
docello

CODE EAN

3033710037438

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Dessert Chocolat à réchauffer (au bain-marie ou au micro-ondes) pour accompagnement de desserts.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sirop de sucre inverti, chocolat en poudre 25,6% (sucre, cacao en poudre), eau, huile de palmiste totalement hydrogénée, sel, conservateur (sorbate de potassium), arôme.

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.

MODE D'EMPLOI

Au bain-marie :

1. Ouvrir le bouchon de la bouteille.
2. Placer la bouteille dans un bain-marie à une température de 40°C pendant quelques minutes.

Au four à micro-ondes :

1. Ouvrir le bouchon de la bouteille.
2. Placer la bouteille au four à micro-ondes et réchauffer 1min30 à 900 W.



UTILISATIONS

En nappage : à utiliser directement sur des profiteroles, 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 Chocolat
à réchauffer
NESTLÉ Docello®
Bouteille de 1 kg**



CODE EAN

3033710037438

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	1793	kJ
	425	kcal
Matières grasses	9,8	g
- dont acides gras saturés	7,9	g
Glucides	79	g
- dont sucres	69	g
Fibres alimentaires	4,4	g
Protéines	3,1	g
Sel	0,27	g

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Recette au goût de chocolat, consistance onctueuse une fois passée au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Un savoir-faire qui assure une qualité constante.

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 : 15 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur.

Bien refermer après ouverture et conserver au réfrigérateur.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net		Poids Brut		Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Bouteille	3033710037438	1	kg	1,05	kg	78	x	78 x 250
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710118601	6	kg	6,46	kg	250	x	167 x 260
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	3033711067601	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
M10D/06	12202705	43840388	1806909019	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.

Plus d'informations ?
☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)
@ www.nestleprofessional.fr
✉ NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

