



Sauce Dessert Sensations Hazelnut
NESTLÉ® DOCELLO®
(Noisette)
Bouteille de 750 g



CODE EAN

8445290344113

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce dessert noisette.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Forte teneur en noisettes (12%).
Recette riche et onctueuse.
Texture nappante.

INGRÉDIENTS

Huiles végétales en proportions variables (colza, tournesol), sucre, petit-**LAIT** en poudre, pâte de **NOISETTES** 12%, arômes naturels, émulsifiant :
lécithines.

Peut contenir : autres **FRUITS À COQUE**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT, NOISETTES**.
- Allergènes potentiellement présents : autres **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).



UTILISATION

La Sauce Dessert Sensations Hazelnut (noisette) s'adapte à de nombreuses utilisations :

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



Sauce Dessert Sensations Hazelnut
NESTLÉ® DOCELLO®
 (Noisette)
 Bouteille de 750 g



CODE EAN

8445290344113

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour (15) g
Énergie	2497 kJ	378 kJ
	600 kcal	91 kcal
Matières grasses	43,0 g	6,5 g
	- dont acides gras saturés	3,5 g
Glucides	49,0 g	7,4 g
	- dont sucres	48,0 g
Fibres alimentaires	1,2 g	<0,5 g
Protéines	3,7 g	0,6 g
Sel	0,28 g	0,05 g

Nutri-Score



DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Sauce prête-à-l'emploi, pour agrémenter les glaces, pâtisseries, desserts types américains, les boissons chaudes et froides.

Une recette riche et onctueuse avec un goût intense de noisette.

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 : 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.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	8445290344113	750 g	800 g	74 x 74 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290344120	4,5 kg	5 kg	225 x 156 x 230
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	8445290344137	540 kg	625 kg	1200 x 800 x 1300

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
20220301	12523069	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



Version du 23/02/2023

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