



**Sauce Dessert Caramel au lait**  
**NESTLÉ® Docello®**  
Bouteille de 1 kg



CODE EAN

**9002100031855**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Sauce Dessert Caramel au lait pour accompagnement de desserts.

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.  
Recette gourmande : avec 34% de lait concentré sucré.  
Convient à un régime végétarien.

**INGRÉDIENTS**

Sirop de sucre caramélisé 43% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau), **LAIT** concentré sucré 34% (**LAIT** entier 19%, sucre), sirop de glucose, sucre, stabilisant (invertase), amidon modifié, conservateur (sorbate de potassium), sel.

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT**.
- 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**

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 au lait**  
**NESTLÉ® Docello®**  
 Bouteille de 1 kg



**CODE EAN**  
**9002100031855**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 ml		Nutri-Score
Énergie	1715	kJ	
	405	kcal	
Matières grasses	3,6	g	
- dont acides gras saturés	2,4	g	
Glucides	88,8	g	
- dont sucres	81,8	g	
Fibres alimentaires	<0,1	g	
Protéines	3,5	g	
Sel	0,17	g	

**DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT**

Une recette subtile et gourmande, riche et onctueuse qui rappelle la saveur du caramel d'antan.  
 Un savoir-faire qui assure une qualité constante.  
 Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.  
 Convient à un régime végétarien.  
 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.  
 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	9002100031855	1 kg	1,05 kg	78 x 78 x 250
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100031862	6 kg	6,45 kg	250 x 167 x 260
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	9002100043322	504 kg	567 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
M15C/09	12202731	43840382	2103909089	Serbie	6	21	4	84	504

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**  
 ✉ NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer,  
 92130 Issy-les-Moulineaux

