



Mousse au Chocolat NESTLÉ Docello® Étui de 1,5 kg pour 105 portions



CODE EAN

9002100033798

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Convient à un régime végétarien.
Préparé avec du lait, ce produit est source de calcium.
Elaborée sans ajout de colorants.
74% de chocolat en poudre.

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre 74% (sucre, poudre de cacao), matières grasses végétales (huiles de palme et de palmiste), sirop de glucose, gélifiants (E460, E516, E401, E404, E440), émulsifiants (E477, E471, E472a), amidon modifié, concentré de minéraux du lait, caramel (sucre, sirop de sucre inverti), cacao maigre en poudre, stabilisant (E450), protéines de lait, arômes.

Peut contenir : fruits à coque, œuf, soja et gluten.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait.
- Allergènes potentiellement présents : fruits à coque, œuf, soja et gluten.

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

1. Verser le lait froid demi-écrémé (entre +2°C et +5°C) dans la cuve du batteur. Ajouter la préparation pour mousse et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
2. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30 entre 0°C et +3°C. Servir très frais.

DOSAGES

Produit déshydraté	Lait demi-écrémé		Nombre de portions reconstituées (100 ml)	
	Quantité	Unité	Nombre	Unité
500 g	1	litre	35	portions
1,5 kg	3	litres	105	portions

UTILISATION

En l'état, dressée en coupes, mini-verrines, ramequins, en quenelles ...

Parfumée avec du miel, de la menthe, du café ...

Associée à des zestes d'agrumes, des pépites de chocolat, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.

Pour la réalisation de pâtisseries : Forêt Noire, Charlotte au chocolat, biscuit roulé...

Pour garnir les choux, éclairs ...

Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.



Mousse au Chocolat
NESTLÉ Docello®
 Étui de 1,5 kg pour 105 portions



CODE EAN

9002100033798

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (100 ml)*	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1721 kJ 410 kcal	305 kJ 73 kcal	Préparé avec du lait, ce produit est source de calcium. Une portion de 100ml de cette mousse contient 18% des Apports de Référence en calcium. Selon le GEMRCN**, cette recette entre dans la catégorie des "produits laitiers ou desserts lactés", encouragée à hauteur de: 6/20 repas minimum***
Matières grasses	13 g	2,4 g	
- dont acides gras saturés	9,9 g	1,7 g	
Glucides	61 g	10 g	
- dont sucres	53 g	9,0 g	
Fibres alimentaires	9,3 g	1,3 g	
Protéines	6,1 g	1,8 g	
Sel	1,1 g	0,20 g	
Calcium	760 mg (soit 95% des Apports de Référence)	143 mg (soit 18% des Apports de Référence)	

6/20 repas minimum

**Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition.

***Sur les 20 repas du menu.

**de produit préparé avec du lait demi-écrémé*

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Un bon goût de chocolat, une texture aérée et fondante.

Une mise en œuvre simple et rapide : utilisation de lait froid / temps de battage court : 7 min seulement / temps de réfrigération de 1h30.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur dans son emballage d'origine. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	9002100033798	1,5 kg	1,62 kg	80 x 185 x 240
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033804	9 kg	10,1 kg	388 x 253 x 256
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613033017704	243 kg	298 kg	1200 x 800 x 918

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
S63N/11	12202796	43822567	1806909091	Serbie	6	9	3	27	162

Nestlé France S.A.S. Noisiel 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

