



Mousse SMARTIES® Étui de 1,2 kg pour 70 portions



CODE EAN
9002100033811

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour mousse au chocolat avec bonbons de chocolat au lait dragéifiés.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Préparé avec du lait, ce produit est source de calcium.

Convient à un régime végétarien.

Couleurs des SMARTIES® d'origine naturelle issues de concentrés de fruits, légumes et plantes.

INGRÉDIENTS

Préparation en poudre pour mousse au chocolat :

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

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

SMARTIES® : bonbons de chocolat au lait (65%) dragéifiés :

Sucre, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, pâte de cacao, petit-lait en poudre, farine de blé, beurre pâtissier, amidon, émulsifiant (lécithines de tournesol), concentrés de fruits et de plantes (carthame, radis, carotte noire, citron, hibiscus), concentré de spiruline, agents d'enrobage (cire de carnauba, cire blanche d'abeille), arôme naturel de vanille, sirop de sucre inverti.

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

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

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

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 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). Au moment du service, ajouter les SMARTIES® et servir très frais.

DOSAGES

Produit déshydraté	Lait	Smarties®	Nombre de portions (100 ml)
500 g	1 L	100 g	35
L'étui : 1 kg	2 L	200 g	70

UTILISATION

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



Mousse SMARTIES® Étui de 1,2 kg pour 70 portions



CODE EAN
9002100033811

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (100 ml*) + 2,9 g SMARTIES®
Énergie	1740 kJ	362 kJ
	415 kcal	86 kcal
Matières grasses	13,7 g	3,0 g
- dont acides gras saturés	9,9 g	2,0 g
Glucides	61,9 g	12,2 g
- dont sucres	50,5 g	10,4 g
Fibres alimentaires	9,2 g	1,3 g
Protéines	5,8 g	1,9 g
Sel	1,1 g	0,20 g
Calcium	632 mg (soit 79% des Apports de référence)	125 mg (soit 16% des Apports de référence)

Bénéfices nutritionnels

Préparé avec du lait, ce dessert est source de calcium. Une portion de 100 ml de cette mousse contient 16% des Apports de référence en calcium.

Ce produit entre dans la catégorie GEMRCN** "produits laitiers ou desserts lactés" encouragée à hauteur de 6/20 repas minimum.

6/20 repas minimum

** Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

*de produit préparé avec du lait demi-écrémé

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une mousse avec des pépites chocolatées SMARTIES® : un dessert original pour plaire aux petits et aux plus grands !

Une texture aérée et fondante, proche d'une mousse traditionnelle.

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

Important : les jeunes enfants (moins de 4 ans) ont des difficultés à mastiquer et risquent de s'étouffer avec de petites confiseries.

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 ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Étui	9002100033811	1,2 kg	1,29 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033828	7,2 kg	8,05 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité : Oui	Palette	7613033014413	259,2 kg	315 kg	1200 x 800 x 1014

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
M118C/08	12135379	1806909091	Autriche	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 18/03/2016

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

Page 2 / 2