



Mousse au Praliné NESTLÉ Docello® Etui de 1,5 kg pour 115 portions



CODE EAN

9002100033910

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Mousse au Praliné.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Convient à un régime végétarien.
Recette gourmande élaborée sans ajout de colorants.

INGRÉDIENTS

Dextrose, sucre, praliné en grains 5,8% (sucre, **noisettes**), matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme, beurre de cacao), sirop de glucose, **lait** écrémé en poudre, amidon modifié, émulsifiants (E471, E477, E472a), gélifiants (E460, E516, E401, E404), **noisettes**, cacao maigre en poudre, protéines de **lait**, stabilisant (E450), caramel (sucre, sirop de sucre inverti), petit-**lait** en poudre, arômes.

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

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, noisettes**.
- Allergènes potentiellement présents : **autres 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, 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. Verser 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	Nombre de portions reconstituées (100 ml)
500 g	1 L	38 portions
1,5 kg	3 L	115 portions

UTILISATION

Pour réaliser un millefeuille ; en verrine alternée avec les sauces desserts NESTLÉ Docello® ; décorée avec des copeaux de chocolat, des fruits secs, etc.

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



Mousse au Praliné
NESTLÉ Docello®
Etui de 1,5 kg pour 115 portions



CODE EAN

9002100033910

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit en poudre	Par portion (100 ml)*
Énergie	1824 kJ	300 kJ
	433 kcal	71 kcal
Matières grasses	12 g	2,1 g
	- dont acides gras saturés	8,1 g
Glucides	77 g	12 g
	- dont sucres	70 g
Fibres alimentaires	1,9 g	0,2 g
Protéines	3,3 g	1,5 g
Sel	0,80 g	0,10 g

*de produit préparé avec du lait demi-écrémé

Bénéfices nutritionnels

Produit pouvant être intégré librement dans le plan menu dans le respect des autres fréquences du GEMRCN**.

FRÉQUENCE LIBRE

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

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Un goût intense de praliné.

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 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	9002100033910	1,5 kg	1,62 kg	80 x 185 x 240
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033927	9 kg	10,1 kg	388 x 253 x 256
Palette - Gerbabilité : Oui	Palette	7613033017230	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
S33D/12	12219378	CM 43720369	2106909849	Autriche	6	9	3	27	162

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

