



Mousse Blanche NESTLÉ Docello®

Étui de 1 kg pour 97 portions



CODE EAN
9002100035051

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Mousse Blanche

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une mousse polyvalente et simple d'utilisation.
Une nouvelle palette de saveurs et de textures s'offre à vous pour faire varier votre offre de desserts.

INGRÉDIENTS

Sucre, sirop de glucose, matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), gélatine de bœuf, amidon modifié, maltodextrine, émulsifiants (E472a, E471), protéines de lait, arôme, sel, épaississant (E415), extrait de gousse de vanille.
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 : **gluten, œuf, soja et 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.

MODE D'EMPLOI

1. Verser la quantité appropriée de crème liquide froide (entre +2°C et +5°C) et d'eau froide dans la cuve du batteur. Ajouter la préparation pour Mousse Blanche et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
2. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse maximale.
3. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide entre 0°C et +3°C pendant 1h30. Servir très frais.

En cas de surgélation : à consommer immédiatement à la sortie du congélateur ; ne pas recongeler la mousse une fois décongelée.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosages		
	Eau	Crème liquide	Nombre de portions reconstituées (100 ml)
300 g	0,6 L	0,7 L	29
1 kg	2 L	2,3 L	97

UTILISATION

La Mousse Blanche, un dessert pour des applications multiples!

Par exemple :

- Yaourt : 300 g de préparation + 400 ml d'eau + 900 g de yaourt = 15 portions (100 ml) environ
- Mascarpone : 300 g de préparation + 700 ml d'eau + 600 g de mascarpone = 35 portions (100 ml) environ
- Jus de fruits : 300 g de préparation + 700 g de crème + 600 g de jus de fruits = 30 portions (100 ml) environ

Retrouvez d'autres recettes sur : www.nestleprofessional.fr



Mousse Blanche
NESTLÉ Docello®
Étui de 1 kg pour 97 portions



CODE EAN
9002100035051

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit en poudre	Par portion (100 ml)*
Énergie	1908 kJ	519 kJ
	453 kcal	125 kcal
Matières grasses - dont acides gras saturés	13 g	9,4 g
	12 g	6,3 g
Glucides - dont sucres	74 g	8,7 g
	59 g	7,2 g
Fibres alimentaires	0 g	0 g
Protéines	9,6 g	1,5 g
Sel	0,45 g	0,07 g

Bénéfice nutritionnel

Selon le GEMRCN**, et après avoir respecté les autres fréquences imposées, cette recette de Mousse Blanche peut être intégrée librement dans le plan menu.

FRÉQUENCE LIBRE

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

*préparé avec de l'eau et de la crème (34% de matières grasses)

AVANTAGES ET BENEFICES DU PRODUIT

Une mise en œuvre simple et rapide : utilisation de crème et d'eau froide. Temps de battage court : 5 minutes seulement. Temps de réfrigération : 1h30.

Un produit polyvalent pour réaliser de nombreux desserts.

Une base idéale pour réaliser des mousses aux fruits.

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	9002100035051	1 kg	1,09 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100035068	6 kg	6,85 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	9002100002893	216 kg	272 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
K46F/09	12202811	43822565	2106909849	Serbie	6	9	4	36	216

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

