



Mousse Caramel NESTLÉ Docello®

Etui de 1 kg pour 86 portions



CODE EAN
9002100050368

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Mousse Caramel.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Convient à un régime végétarien.
Elaborée sans ajout de colorants.

INGRÉDIENTS

Dextrose, sucre, maltodextrine, matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), lait écrémé en poudre, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, émulsifiants (E477, E471, E472a), sucre caramélisé (2,4%), gélifiants (E460, E516, E401, E404), arôme naturel de caramel, protéines de lait, stabilisant (E450).

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.**
- Traces d'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	Nombre de portions reconstituées (100ml)
500 g	1 L	43 portions
1 kg	2 L	86 portions

UTILISATION

En l'état, dressée en coupes, mini-verrines, ramequins...
Associée à des pépites de chocolat, des fruits secs, des fruits crus ou cuits.
Pour garnir les choux, éclairs ...
Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.



Mousse Caramel NESTLÉ Docello®

Etui de 1 kg pour 86 portions



CODE EAN
9002100050368

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100g de produit en poudre	Par portion (100 ml)*
Énergie	1711 kJ	246 kJ
	405 kcal	58 kcal
Matières grasses	7,8 g	1,3 g
	- dont acides gras saturés	6,6 g
Glucides	81 g	11 g
	- dont sucres	63 g
Fibres alimentaires	1,1 g	0,1 g
Protéines	2,5 g	1,1 g
Sel	0,33 g	0,08 g

*de produit préparé avec du lait demi-écrémé

Bénéfice nutritionnel

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

FREQUENCE LIBRE

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

AVANTAGES ET BENEFICES DU PRODUIT

Un goût intense de caramel.
Une texture aériée 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)	Etui	9002100050368	1 kg	1,09 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100050375	6 kg	6,85 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	9002100050382	216 kg	272 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé			Code Douanier	Pays de production	Nbre UC	Nbre UD par	Couches par Palette	Nbre UD	Nbre UC par
710006185403	12272866	43633191	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.

