



Sauce Dessert Sensations Choconut
NESTLÉ® DOCELLO®
(Chocolat - Noisette)
Bouteille de 750 g



CODE EAN
8445290361059

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce dessert chocolat et noisette.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Forte teneur en chocolat en poudre (15%) et noisettes (10%).
Recette riche et onctueuse.
Texture nappante.



Pour soutenir une production plus durable de cacao, Nestlé achète une quantité de cacao certifiée Rainforest Alliance équivalente à celle nécessaire pour ce produit. Pour en savoir plus : www.ra.org/fr

INGRÉDIENTS

Huiles végétales en proportions variables (tournesol, colza), sucre, petit-**LAIT** en poudre, chocolat en poudre 15% (sucre, cacao en poudre), pâte de **NOISETTES** 10%, émulsifiant : lécithines ; arômes naturels.

Peut contenir : autres **FRUITS À COQUE**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT, NOISETTES**.
- Allergènes potentiellement présents : autres **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.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : bouteille et bouchon en plastique Polypropylène (PP).



UTILISATION

La Sauce Dessert Sensations Choconut (chocolat-noisette) s'adapte à de nombreuses utilisations :

- Glaces : coupes, sundaes, etc.
- Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, tartes, fruits, verrines, mousses, riz au lait, etc.
- Desserts américains : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, pancakes, cookies, etc.
- Boissons chaudes : café, chocolat chaud, cappuccino, etc.
- Boissons froides : frappés, milkshakes, etc.



Sauce Dessert Sensations Choconut
NESTLÉ® DOCELLO®
(Chocolat - Noisette)
Bouteille de 750 g



CODE EAN
8445290361059

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g		Par portion (15g)		Nutri-Score
Énergie	2332	kJ	351	kJ	
	560	kcal	84	kcal	
Matières grasses	38,0	g	5,7	g	
- dont acides gras saturés	5,1	g	0,8	g	
Glucides	49,0	g	7,4	g	
- dont sucres	48,0	g	7,2	g	
Fibres alimentaires	2,0	g	<0,5	g	
Protéines	4,5	g	0,7	g	
Sel	0,27	g	0,05	g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Sauce prête-à-l'emploi, pour agrémenter les glaces, pâtisseries, desserts types américains, les boissons chaudes et froides.

Une recette riche et onctueuse avec un bel équilibre des goûts chocolat et noisette rappelant le gianduja.

Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.

Une bouteille pratique et ergonomique pour un service facile. Elle se retourne permettant ainsi de ne pas perdre du produit et du temps pendant le service.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 9 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation. Utiliser dans les 2 mois après ouverture.

Agiter avant emploi.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	8445290361059	750 g	800 g	74 x 74 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290361066	4,5 kg	5 kg	225 x 156 x 230
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	8445290361073	540 kg	625 kg	1200 x 800 x 1300

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
20220303	12523844	2103909089	Italie	6	24	5	120	720

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)
@ www.nestleprofessional.fr
Service Consommateurs NESTLÉ FRANCE,
34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux

