



Mousse Noire au Chocolat NESTLÉ Docello® Etui de 1 kg pour 70 portions



CODE EAN
9002100033873

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Mousse Noire au Chocolat.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre 50% (sucre, cacao en poudre), chocolat 15% (pâte de cacao, **lait** écrémé en poudre, sucre, cacao maigre, émulsifiant : lécithines de **soja** ; arôme naturel de vanille), caramel (sucre, sirop de sucre inverti), matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), sirop de glucose, cacao maigre en poudre, émulsifiants (E477, E471, E472a), gélifiants (E460, E516, E401, E440, E404), amidon modifié, protéines de **lait**, stabilisant (E450), arômes, acidifiant (E334), sel.
Peut contenir : **fruits à coque, œuf** et **gluten**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait, soja**.
- Allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, œuf, 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.
Etiquetage 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	35 portions
1 kg	2 L	70 portions

UTILISATION

En l'état dressée en coupes, mini-verrines, ramequins, en quenelles...
Parfumée avec du miel, de la menthe, du café...
Associée à des zestes d'agrumes, des pépites de chocolat, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.
Pour la réalisation de pâtisserie : Forêt Noire, Charlotte au chocolat, biscuit roulé...
Pour garnir : choux, éclairs...
Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.



Mousse Noire au Chocolat NESTLÉ Docello® Etui de 1 kg pour 70 portions



CODE EAN
9002100033873

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit en poudre	Par portion (100ml)*
Énergie	1826 kJ	321 kJ
	436 kcal	77 kcal
Matières grasses	18 g	3,0 g
- dont acides gras saturés	13 g	2,1 g
Glucides	56 g	9,4 g
- dont sucres	41 g	7,3 g
Fibres alimentaires	9,9 g	1,4 g
Protéines	8,6 g	2,2 g
Sel	1,2 g	0,20 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**.

FRÉQUENCE LIBRE

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

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Convient à un régime végétarien.

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 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	9002100033873	1 kg	1,09 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033880	6 kg	6,85 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613033016967	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	Nbre UC par Palette
S30D/12	12219463	43840730	1806909011	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.

