



Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
NESTLÉ® DOCELLO®
Étui de 520 g (2 x 260 g) pour 48 portions



CODE EAN

9002100053048

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Crème Brûlée à la Vanille Bourbon.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Recette à base de Vanille Bourbon.
Sans gluten.
Texture crémeuse avec de la gousse de vanille épuisée.
Mise en œuvre simple et rapide.

INGRÉDIENTS

Sucre, dextrose, amidon, **ŒUF** entier en poudre, épaississants (E407a, E407), arôme naturel de vanille, gousse de vanille épuisée, colorants (E100, E160c), sel.

Peut contenir : **FRUITS À COQUE, LAIT** et **SOJA**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **ŒUF**.
- Allergènes potentiellement présents : **FRUITS À COQUE, LAIT** et **SOJA**.

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. Porter à ébullition le lait demi-écrémé et la crème liquide.
2. Hors du feu, verser la préparation pour Crème Brûlée en fouettant, mélanger 3 minutes.
3. Verser dans les coupelles, faire refroidir puis stocker en chambre froide (entre 0°C et +3°C). Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser.

DOSAGES

Produit déshydraté	Lait	Crème liquide	Nombre de portions (95 g)
Un sachet : 260 g	1 L	1 L	24
L'étui : 520 g	2 L	2 L	48

UTILISATION

Classique, en l'état ou parfumée.

Associée avec des zestes d'agrumes, du pralin, de la pâte de pistache, des fruits rouges, du caramel beurre salé, etc.

Épice: miel-safran, badiane, cardamome, gingembre, etc.



Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
NESTLÉ® DOCELLO®
 Étui de 520 g (2 x 260 g) pour 48 portions



CODE EAN

9002100053048

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (95 g)*
Énergie	1632 kJ	766 kJ
	384 kcal	184 kcal
Matières grasses	0,8 g	13,1 g
- dont acides gras saturés	0,3 g	8,5 g
Glucides	93,1 g	13,9 g
- dont sucres	83,6 g	12,3 g
Fibres alimentaires	0,6 g	<0,5 g
Protéines	0,9 g	2,5 g
Sel	0,21 g	0,11 g

Nutri-Score



Tel que préparé.

* de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait demi-écrémé et de la crème liquide (30% de matières grasses)

AVANTAGES ET BENEFICES DU PRODUIT

Une recette à base de Vanille Bourbon avec ses gousses de vanille épuisées.
 Une texture crémeuse et un goût intense de vanille.
 Une préparation simple et rapide : pas de pesée, un sachet pour 1L de lait et 1L de crème.

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)	Étui	9002100053048	0,52 kg	0,53 kg	79 x 184 x 199
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100053055	3,12 kg	4,01 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité : Oui	Palette	9002100053062	112,32 kg	170 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé			Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par	Couches par	Nbre UD par Palette	UC/palette
710014220301	12479405	44097398	2106909843	Serbie	6	9	4	36	216

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

