

# Sauce dessert caramel en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 43880



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce Dessert Caramel pour accompagnement de desserts.
- Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, sirop de glucose-fructose, eau, correcteur d'acidité (E524).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Serbie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 17029079 - Sucres et mélasses, caramélisés, contenant en poids à l'état sec < 50% de saccharose (à l'excl. des sucres et mélasses en poudre, même agglomérée)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	78 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	250 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	78 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

**Mise en œuvre :** Secouer vivement le flacon. Lors de la première utilisation, retirer la bague de sécurité. Ouvrir le clapet et retourner le flacon au-dessus du plat à agrémenter. Presser sur les flans du flacon de manière mesurée pour délivrer la quantité de sauce suffisante pour la recette. Utilisable pour le nappage (glaces, sorbets, crème caramel, gâteaux de riz...), l'aromatisation (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoises, fruits cuits...), ainsi que le décor d'assiette. Après ouverture, réserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, notamment pour le maintien de la fluidité de la sauce. Dosage : 10 à 15 grammes selon usage. Rendement : Flacon de 1,2 kg. Soit +/- 120 doses de 10 g.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,831	431	0.1	0.1	108	108	0.1	0.1	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	6.462	6	Bouteille		250x167x260	3033710118625
Bouteille	1	1.077	1	Bouteille			3033710037452
Bidon	1	0	1	Bouteille			
Couche	126	0	126	Bouteille	21		
Palette	504	568	504	Bouteille	84	1200x800x1190	03033711067595
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			3033710037452
Pièce	1	0	1	Bouteille			