

# Sauce dessert fraise en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 43881



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Sauce Dessert à la fraise, aromatisée, pour accompagnement de desserts.

**Descriptif produit :** Fraise 21%. Colis de 6 bouteilles

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille / Flacon de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sirop de glucose, purée de fraises (21%), sirop de sucre inverti, sucre, arôme, amidon modifié, acidifiant (acide citrique), épaississant (pectines), conservateur (sorbate de potassium), colorant (E120)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sirop de glucose	Union Europ., Hors UE
Purée de fraise	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** Serbie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

# Sauce dessert fraise en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 43881

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, pêche melba, 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 kg. Soit +/- 100 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							
1,473	347	0.5	0.1	85	72	1	0.5	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	6.46	6	Bouteille / Flacon		250x167x260	3033710122608
Bouteille	1	1.05	1	Bouteille / Flacon		78x78x250	3033710037353
Bidon	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Couche	126	0	126	Bouteille / Flacon	21		
Palette	504	568	504	Bouteille / Flacon	84	1200x800x1190	3033711067625
Pièce	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Flacon	1	0	1	Bouteille / Flacon			

Volume (litre) : 1