

# Crème brûlée et crème renversée en boîte 1,3 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 45059



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation en poudre pour Crème Brûlée ou Crème Renversée
- Descriptif produit :** +/- 100 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.300 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, dextrose, amidon, ŒUFS entiers en poudre, épaississants (E407a, E407), arômes, sel, colorants (E100, E160c). Peut contenir : FRUITS À COQUE, LAIT et SOJA.

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

- Pays de transformation :** Serbie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Oeuf
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait, Soja
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	200 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	185 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

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

**Mise en œuvre :** Pour une crème brûlée : prévoir 5 L de lait et 5 L de crème. Porter à ébullition le mélange de lait et de crème liquide, puis, hors du feu, verser en pluie la préparation en remuant au fouet. Mélanger énergiquement pendant 3 minutes, puis verser la préparation dans des ramequins et laisser refroidir 1/4 d'heure à température ambiante puis au froid. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser. Pour une crème renversée : porter à ébullition 10 L de lait puis, hors du feu, verser en pluie la préparation en remuant au fouet, continuer à mélanger énergiquement pendant 3 minutes, puis verser la préparation dans des ramequins préalablement garnis de caramel et laisser refroidir à température ambiante, puis au froid. Les appareils peuvent être personnalisés et aromatisés à souhait avec des épices, du chocolat, du café ou encore un alcool. Rendement : Permet de restituer 10 L de préparation (avec 10 L de lait ou 5 L de lait + 5 L de crème), soit 100 portions de 100 g.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
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							
1,650	389	1.6	0.6	91.4	81.7	0.9	1.9	0.26

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.19

**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
Couche	70.2	0	54	Boîte	9		
Palette	280.8	337	216	Boîte	36	1200x800x1014	07613033017681
Boîte	1.3	1.39	1	Boîte			9002100033569
Colis	7.8	8.65	6	Boîte		388x253x216	9002100033576
Pièce unitaire	1.3	0	1	Boîte			9002100033569
Pièce	1.3	0	1	Boîte			