

Mousse blanche décor en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 65752



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation en poudre pour Mousse Blanche
- Descriptif produit :** +/- 97 portions de 100 ml. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, sirop de glucose, matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), gélatine de boeuf, amidon modifié, maltodextrine, émulsifiants (E472a, E471), protéines de LAIT, arôme, sel, épaississant (E415), extrait de gousse de vanille. Peut contenir : FRUITS A COQUE, ŒUF, SOJA.

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Serbie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
- 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 : Verser 2 L d'eau et 2,3 L de crème dans la cuve d'un batteur et y incorporer l'étui de 1 kg de préparation. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 3 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir. Il est possible de personnaliser et de parfumer cette mousse avec des purées de fruits, des sirops, des arômes et des marquants (pépites de chocolat, éclats de caramel...). Rendement : Etui de 1 kg. Permet de restituer au total (avec 2 L d'eau + 2,3 L de crème) jusqu'à 97 portions de 100 ml.

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							
1,908	453	13	12	74	59	0	9.6	0.45

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.74

Type de matières grasses : Palme, Palmiste

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	54	0	54	Boîte	9		
Palette	216	272	216	Boîte	36	1200x800x1014	09002100002893
Boîte	1	1.09	1	Boîte		185x80x200	9002100035051
Colis	6	6.85	6	Boîte		388x253x216	09002100035068
Pièce	1	0	1	Boîte			