

# Entremets parfum vanille en boîte 1,05 kg NESTLE DOCELLO

Article : 65758



**Entremets parfum Vanille**  
**NESTLÉ Docello®**  
Etuil de 1,05 kg pour 100 portions



CODE EAN  
9002100033675

---

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Préparation en poudre pour Entremets parfum Vanille.

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

Préparé avec du lait, ce dessert est source de calcium.  
Facile de faire en crème.  
Double utilisation : entremets-bar ou petits pots de crème.

---

**INGRÉDIENTS**

Sucre, petit lait en poudre, amidon, épaississants (algues Eucheema transformées, carraghénanes, gomme xanthane), arôme, concentré de minéraux du LAIT, colorants (caroténoïdes, riboflavines).  
Peut contenir : fruits à coque, œuf, soja et gluten.

---

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait.
- Allergènes potentiellement présents : fruits à coque, œuf, soja et gluten.

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 ISO 22000.  
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.  
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

---

**MODE D'EMPLOI**

1. Porter le lait à ébullition.
2. Hors du feu, verser et puis la préparation pour entremets tout en remuant à l'aide d'un fouet.
3. Verser dans des ramequins. Refroidir rapidement puis conserver en chambre froide entre 0°C et -3°C.

**Suggestion d'utilisation :** pour obtenir un Petit Pot de Crème remplacer 30% du lait par de la crème liquide.

---

Produit Déshydraté	Dosages	
	Lait	Nombre de portions reconstituées (100ml)
100 g	1 L	10
1.05kg	10 L	100

---

**UTILISATION**

Réaliser un dessert original en associant les différents entremets de la gamme NESTLÉ Docello®.

Version du 02/04/2018  
Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)  
Page 1 / 2

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation en poudre pour Entremets parfum Vanille.
- Descriptif produit :** +/- 100 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.050 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, petit-LAIT en poudre, amidon, épaississants (algues Eucheema transformées, carraghénanes, gomme xanthane), arôme, concentré de minéraux du LAIT, colorants (caroténoïdes, riboflavines). Peut contenir des traces de FRUITS A COQUE, OEUF, SOJA et GLUTEN.

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

- Pays de transformation :** Serbie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Oeuf, Soja

# Entremets parfum vanille en boîte 1,05 kg NESTLE DOCELLO

Article : 65758

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Végétarien

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

**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 féculé

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, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Porter 10 L de lait à ébullition. Hors du feu verser la préparation pour entremet et délayer à l'aide d'un fouet. Verser dans des ramequins, verrines ou autres. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante avant de placer en chambre froide jusqu'à complet refroidissement. Pour réaliser des petits pots de crème, remplacer le lait par un mélange de 3 L de crème et de 7 L de lait. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible d'agrémenter les pots de crème de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses ou d'autres décors. Les pots de crème peuvent être traités comme des crèmes brûlées en les caramélisant à la minute. Rendement : 1 sachet de 1,05 kg. Permet de restituer au total avec 10 L de lait ou de mélange lait/crème 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							
1,625	383	0.5	0.1	93	82	1.6	1.7	0.25

**Vitamines :** Calcium (mg) : 120.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.40

**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	56.7	0	54	Boîte	9		
Palette	226.8	283	216	Boîte	36	1200x800x1014	7613033017971
Pièce unitaire	1.05	0	1	Boîte			
Boîte	1.05	1.14	1	Boîte		80x185x200	9002100033675
Colis	6.3	7.15	6	Boîte		388x253x216	9002100033682
Pièce	1.05	0	1	Boîte			