

Entremets et pot de crème praliné en boîte 1,2 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 65759



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation déshydratée pour Entremets Praliné.

Descriptif produit : +/- 100 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.200 kg

Liste des ingrédients : Sucre, amidon, petit-LAIT en poudre, praliné en grains 6,4% (sucre, NOISETTES), épaississants (algues Euchema transformées, carraghénanes), cacao en poudre, concentré de minéraux du LAIT, arôme. Peut contenir des traces d'autres FRUITS A COQUE, OEUF, SOJA et GLUTEN.

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

Pays de transformation : Serbie

Durée de vie totale du produit (jours) : 458

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Lait

Traces d'allergènes : Gluten, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur, 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 : 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 : 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 1,2 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							
1,671	394	2.4	0.3	91	81	1.8	1.7	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.71

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	64.8	0	54	Boîte	9		
Palette	259.2	0	216	Boîte	36	1200x800x1014	7613033017711
Boîte	1.2	1.29	1	Boîte		80x185x200	9002100033712
Colis	7.2	8.05	6	Boîte		388x253x216	9002100033729
Pièce	1.2	0	1	Boîte			