

Mousse chocolat avec pépites en boîte 1,1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 65761



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat avec Pépites de Chocolat Noir.

Descriptif produit : +/- 70 portions de 100 ml. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.100 kg

Liste des ingrédients : Mousse au Chocolat : Chocolat en poudre 74% (sucre, poudre de cacao), matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), sirop de glucose, gélifiants (E460, E516, E401, E404, E440), émulsifiants (E477, E471, E472a), amidon modifié, concentré de minéraux du LAIT, caramel (sucre, sucre liquide inverti), cacao maigre en poudre, stabilisant (E450), protéines de LAIT, arômes. Peut contenir : FRUITS A COQUE, OEUF, SOJA et BLE. Pépites de chocolat noir : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA) ; arôme. Peut contenir : OEUF, LAIT et FRUITS A COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat en poudre	Hors UE

Pays de transformation : Serbie

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Lait, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du chocolat, des bonbons au chocolat [pralines])

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 : Verser 2 L de lait froid 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 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes, décorer avec le sachet de pépites de chocolat noir et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir. Les pépites peuvent être incorporées dans la mousse en fin de foisonnement. Il faut alors la dresser avec une large douille unie. Rendement : Etui de 1 kg + 100 g de pépites de chocolat. Permet de restituer au total (avec 2 L de lait) jusqu'à 70 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							
1,721	410	13	9.9	61	53	9.3	6.1	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.47

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	59.4	0	54	Boîte	9		
Palette	237.6	294	216	Boîte	36	1200x800x1014	7613033014406
Boîte	1.1	1.19	1	Boîte		80x185x200	9002100033859
Colis	6.6	7.45	6	Boîte		388x253x216	9002100033866
Pièce unitaire	1.1	0	1	Boîte			