

# Mousse noire au chocolat en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 65764



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation en poudre pour Mousse Noire au Chocolat.

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

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Chocolat en poudre 50% (sucre, cacao en poudre), chocolat 15% (pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, sucre, cacao maigre, émulsifiant : lécithines de SOJA ; arôme naturel de vanille), caramel (sucre, sirop de sucre inverti), matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), sirop de glucose, cacao maigre en poudre, émulsifiants (E477, E471, E472a), gélifiants (E460, E516, E401, E440, E404), amidon modifié, protéines de LAIT, stabilisant (E450), arômes, acidifiant (E334), sel. Peut contenir : FRUITS A COQUE, ŒUF.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat en poudre	Hors UE
chocolat	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, Soja

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

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Végétarien

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

# Mousse noire au chocolat en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO

Article : 65764

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

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 et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir. Rendement : Etui de 1 kg. 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							
1,826	436	18	13	56	41	9.9	8.6	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.48

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
Boite	1	1.09	1	Boite		80x185x200	9002100033873
Colis	6	6.85	6	Boite		388x253x216	09002100033880
Couche	54	0	54	Boite	9		
Palette	216	272	216	Boite	36	1200x800x1014	07613033016967
Pièce	1	0	1	Boite			