

Sauce dessert Sensations pistache en bouteille 750 g NESTLE DOCELLO

Article : 176052



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce dessert pistache avec arôme naturel.

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 0.750 kg

Liste des ingrédients : Sucre, huile d'ARACHIDE, petit-LAIT en poudre, pâte de PISTACHE 12%, émulsifiant : lécithines ; maltodextrine, sel, colorant : E141 ; arôme naturel. Peut contenir : AUTRES FRUITS A COQUE et SOJA

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Hors UE, Union Europ.
pâte de pistache	Hors UE, Union Europ.

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 : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/07/2022 09:25

N° de version : 2.25

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sauce dessert Sensations pistache en bouteille 750 g NESTLE DOCELLO

Article : 176052

Allergènes majeurs : Arachide, Fruit à coque, Lait

Traces d'allergènes : Soja

Fragrances allergisantes : Amyl cinnamal

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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	70 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	260 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	70 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 : Secouer vivement le flacon. Lors de la première utilisation, retirer la bague de sécurité. Ouvrir le clapet et retourner le flacon au-dessus du plat à agrémenter. Presser sur les flans du flacon de manière mesurée pour délivrer la quantité de sauce suffisante pour la recette. Utilisable pour le nappage (glaces, sorbets, crème caramel, gâteaux de riz...), l'aromatisation (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoises, fruits cuits...), ainsi que le décor d'assiette. Après ouverture, réserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, notamment pour le maintien de la fluidité de la sauce. Rendement : Flacon de 750G: Dosage : 10 à 15 grammes selon usage.

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							
2,327	558	36	6.7	55	53	1	3.8	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.11

Type de matières grasses : Arachide

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
Colis	4.5	5.3	6	Bouteille		240x160x280	7613036174251
Couche	108	0	144	Bouteille	24		
Palette	540	0	720	Bouteille	120	1200x800x1550	7613036174268
Bouteille	0.75	0.82	1	Bouteille		70x70x260	7613036174244
Pièce	0.75	0	1	Bouteille			