

Mousse chocolat blanc en boîte 1 kg NESTLE DOCELLO

Article : 244097



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat Blanc.

Descriptif produit : +/- 85 portions. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Dextrose, LAIT écrémé en poudre, matières grasses végétales (huiles de palme et de palme), sirop de glucose, sucre, chocolat blanc 5% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre), amidon modifié, émulsifiants (E477, E471, E472a), gélifiants (E460, E516, E401, E440, E404), protéines de LAIT, arômes, stabilisant (E450), concentré de carthame, maltodextrine, sel, concentrés de fruits et légumes (pomme, cassis, radis). Peut contenir : SOJA, FRUITS À COQUE et ŒUFS

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Dextrose	Union Europ., 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

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

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Mousse chocolat blanc en boîte 1 kg NESTLE DOCELLO

Article : 244097

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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Verser 1 L de lait froid dans la cuve d'un batteur et y incorporer un sachet 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 : Sachet de 500 g, 2 sachets par étui. Permet de restituer au total (avec 2 L de lait) jusqu'à 9 L de mousse, soit 90 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							
1,769	420	11.1	9.2	72.7	65.9	1	6.6	0.79

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

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			9002100045654
Colis	6	6.85	6	Boite		388x253x216	9002100045661
Couche	54	0	54	Boite	9		
Palette	216	272	216	Boite	36	1200x800x1014	9002100045678