



## Préparation pour Panna Cotta NESTLÉ® DOCELLO® Étui de 600 g (2 x 300 g) pour 50 portions



CODE EAN  
**8445290614117**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Panna Cotta.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Avec arôme naturel.  
Adapté à un régime végétarien.  
Sans gluten  
Facile à mettre en œuvre et à personnaliser.

### INGRÉDIENTS

Sucre, dextrose, maltodextrine, stabilisants (E460, E450, E516, E401, E404), épaississant (E407), arôme naturel.  
Peut contenir : **LAIT, FRUITS À COQUE, ŒUFS** et **SOJA**.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : AUCUN.
- Allergènes potentiellement présents : **LAIT, FRUITS À COQUE, ŒUFS** et **SOJA**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.  
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

### MODE D'EMPLOI

1. Porter à ébullition le mélange de lait et de crème liquide.
2. Hors du feu, verser en pluie tout en fouettant la préparation pour Panna Cotta puis mélanger jusqu'à parfaite homogénéisation. Porter à nouveau le mélange à ébullition.
3. Verser la préparation dans des ramequins, faire refroidir puis stocker en chambre froide (entre 0 et +3°C), servir frais.

Suggestion : pour une Panna Cotta encore plus onctueuse vous pouvez réduire le dosage à 130 g par litre de liquide.

### DOSAGES

Produit déshydraté	Dosages			
	Base	Lait	Crème liquide	Nombre de portions (90 g)
Panna Cotta	150 g	0,5 L	0,5 L	12
	300 g	1 L	1 L	25
	600 g	2 L	2 L	50

### UTILISATION

Pour une texture plus souple et un rendement amélioré : un sachet (300 g) + 2 L de crème liquide + 1 L de lait = 36 portions (90 g).  
Idéal dans la composition d'un café gourmand.

Facilement personnalisable, ce dessert se consomme nature ou parfumé (thé vert, cardamome, badiane, pulpe de fruits...), mais également accompagné de fruits frais, de Sauces Desserts NESTLÉ® DOCELLO®, de coulis de fruit...



**Préparation pour Panna Cotta**  
**NESTLÉ® DOCELLO®**  
 Étui de 600 g (2 x 300 g)  
 pour 50 portions



**CODE EAN**  
**8445290614117**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g de poudre	Par portion après préparation (90 g)*
Énergie	1563 kJ	811 kJ
	368 kcal	195 kcal
Matières grasses	<0,5 g	14,2 g
- dont acides gras saturés	<0,1 g	9,0 g
Glucides	91,0 g	14,4 g
- dont sucres	85,5 g	13,8 g
Fibres alimentaires	2,1 g	<0,5 g
Protéines	<0,5 g	2,2 g
Sel	0,87 g	0,19 g

Bénéfices nutritionnels



\* Tel que préparé

\*préparée avec du lait demi-écrémé et de la crème liquide (34% de matières grasses)

**AVANTAGES ET BENEFICES DU PRODUIT**

Crémeux et fondant, ce dessert est facile et rapide à mettre en œuvre.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Durabilité minimale (DDM) : 24 mois

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur dans son emballage d'origine. Bien refermer après chaque utilisation.

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	8445290614117	600 g	691 g	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290613608	3,6 kg	4,49 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	8445290626158	129,6 kg	187 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette	
710013417501	12539399	44240391	2106909849	Serbie	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX ®Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A

**Plus d'informations ?**  
 ☎ **0 806 800 725**  
 (Service gratuit + prix appel)  
 @ **www.nestleprofessional.fr**  
 ✉ Service Consommateurs NESTLÉ FRANCE,  
 34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux



Version du 08/03/2023

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)