



Mousse CRUNCH®

Etui de 1,25 kg pour 70 portions



CODE EAN
9002100033835

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat avec des céréales croustillantes enrobées de chocolat au lait.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Élaboré sans ajout de colorants.
Préparé avec du lait, ce dessert est source de calcium.
Convient à un régime végétarien.

INGRÉDIENTS

Ingrédients de la préparation en poudre pour 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, sirop de sucre inverti), cacao maigre en poudre, stabilisant (E450), protéines de lait, arômes.

Peut contenir : **fruits à coque, œuf, soja et gluten.**

Ingrédients des céréales croustillantes enrobées de chocolat au lait : chocolat au lait 80% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines de soja ; arôme naturel de vanille), céréales croustillantes 20% (farine de riz, gluten de blé, malt de blé, sel, sucre, dextrose).

Peut contenir : **œuf et fruits à coque.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait, soja, gluten.**
- Allergènes potentiellement présents : **œuf et fruits à coque.**

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 par les normes 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. Verser le lait froid demi-écrémé (entre +2°C et +5°C) dans la cuve du batteur. Ajouter la préparation pour mousse et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
2. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30 (entre 0°C et +3°C). Au moment du service, ajouter les Billes CRUNCH® et servir très frais.

DOSAGES

Produit déshydraté			
	Lait	Billes CRUNCH®	Nombre de portions reconstituées (100ml)
500 g	1 L	125 g	35 portions
1 kg	2 L	250 g	70 portions

UTILISATION

Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.

Important : les jeunes enfants (moins de 4 ans) ont des capacités de mastication limitées et peuvent s'étouffer avec des confiseries de petites tailles



Mousse CRUNCH®

Etui de 1,25 kg pour 70 portions



CODE EAN
9002100033835

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (100ml)*
Énergie	1721 kJ	379 kJ
	410 kcal	91 kcal
Matières grasses	13 g	3,4 g
	- dont acides gras saturés	9,9 g
Glucides	61 g	12 g
	- dont sucres	53 g
Fibres alimentaires	9,3 g	1,3 g
Protéines	6,1 g	2,0 g
Sel	1,1 g	0,22 g
Calcium	632 mg (soit 79% des Apports de Référence)	125 mg (soit 16% des Apports de Référence)

Bénéfices nutritionnels

Préparé avec du lait, ce dessert est source de calcium.
Une portion de 100ml de cette mousse contient 16% des AR*** en calcium.

Ce produit entre dans la catégorie GEMRCN** "produits laitiers ou desserts lactés" encouragée à hauteur de 6/20 repas minimum.

6/20 repas minimum

**Groupe d'Études des Marchés Restauration Collective et Nutrition

*** %AR : Apports de référence

* de produit préparé avec du lait demi-écrémé et garni de 3,5g de pépites CRUNCH®.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une mousse avec des pépites chocolatées CRUNCH® : un dessert original pour plaire aux petits comme aux plus grands !
Une mise en œuvre simple et rapide : utilisation de lait froid, temps de battage court : 7 min seulement ; temps de réfrigération de 1h30.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 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)	Etui	9002100033835	1,25 kg	1,34 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033842	7,5 kg	8,35 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613033017964	270 kg	326 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	
S63N//11 + CRUNCH	12135374	43697774	1806909091	Serbie	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. Noisiel 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

✉ NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Version du 05/07/2018

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr