

Sauce dessert sensations saveur cacahuète

Ref. 020334 | EAN 8445291013131

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque NESTLE DOCELLO

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bouteille 750g
Unité de vente	Bouteille de 750 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait, Arachides
Allergènes (Traces)	Fruits à coques, Soja
Labels	Point vert
Mode de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation et utiliser dans les 4 mois. Bien agiter avant emploi.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation et utiliser dans les 4 mois. Bien agiter avant emploi.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	La Sauce Dessert Sensations Peanut (cacahuète) s'adapte à de nombreuses utilisations : - Glaces : coupes, sundaes, etc. - Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, verrines, mousses, riz au lait, etc. - Desserts américains : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, pancakes, cookies, etc. - Fruits : brochettes, salades, etc.- Boissons fraîches : frappés, milkshakes, etc. Bien agiter avant emploi.
Descriptif	Sauce prête à l'emploi, idéale pour sublimer glaces, pâtisseries, desserts de type américain ainsi que boissons chaudes ou froides. Cette sauce dessert à la cacahuète apporte une touche gourmande à toutes vos créations sucrées. Riche et onctueuse, elle contient 30 % de pâte de cacahuète, offrant une saveur intense et authentique.

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

	Son flacon ergonomique et pratique facilite le service au quotidien. Grâce à son système de retournement, il permet une utilisation optimale du produit, limitant les pertes et gagnant du temps en service.
Ingrédients	Pâte de CACAHUETE 30%, sucre, huile d'ARACHIDE, petit-LAIT en poudre, maltodextrine, amidon, émulsifiant : lécithines : sel, arôme. Peut contenir : FRUITS A COQUE et SOJA.
Message marketing	Forte teneur en cacahuètes (30%). Une recette riche et onctueuse avec un goût intense de cacahuète.Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.Une bouteille pratique et ergonomique pour un service facile. Elle se retourne permettant ainsi de ne pas perdre du produit.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.816 Kilo	**Volume**	1 712 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	8.1 x 8.1 x 26.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.3 Kilos	**Volume**	11 494 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	23.1 x 17.1 x 29.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	720	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	661 Kilos	**Volume**	1 540 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 160.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	583 Kilocalories 2 427 Kilojoules
Matières grasses	39 Grammes
dont acides gras saturés	6 Grammes
Glucides	46 Grammes
dont sucres	41 Grammes
Fibres alimentaires	2.6 Grammes
Protéines	10 Grammes
Sel	0.45 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Italie

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr