

Sauce dessert sensations saveur chocolat noisette

Ref. 020336 | EAN 8445290361059

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, Fruits à coques, Arachides
Allergènes (Traces)	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 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 mois. Bien agiter avant emploi.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	La Sauce Dessert Sensations Choconut (chocolat-noisette) s'adapte à de nombreuses utilisations : - Glaces : coupes, sundaes, etc. - Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, tartes, fruits, verrines, mousses, riz au lait, etc. - Desserts américains : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, pancakes, cookies, etc. - Boissons chaudes : café, chocolat chaud, cappuccino, etc. - Boissons froides : frappés, milkshakes, etc. Bien agiter avant emploi.
Descriptif	Forte teneur en chocolat en poudre (15 %) et en noisettes (10 %) pour une recette généreuse et gourmande. Une texture riche et onctueuse offrant un bel équilibre entre chocolat et noisette, évoquant les saveurs du gianduja.

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

Sa texture nappante permet une utilisation facile et réussie dans toutes vos préparations sucrées.

Son flacon ergonomique et pratique facilite le service au quotidien. Conçu pour être retourné, il permet une utilisation optimale du produit et limite les pertes.

Ingrédients	Ingrédient: Huile d'ARACHIDE, sucre, petit-LAIT en poudre, chocolat en poudre 15% (sucre, cacao en poudre), pâte de NOISETTES 10%, amidon, émulsifiant : lécithines : arômes. Peut contenir : AUTRES FRUITS A COQUE et SOJA.
Ingrédients primaires	FRUITS_VEGETABLES_LEGUMINOUS_AND_NUTS (0%)
Message marketing	Forte teneur en chocolat en poudre (15%) et noisettes (10%). Une recette riche et onctueuse avec un bel équilibre des goûts chocolat et noisette rappelant le gianduja.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	0.8 Kilo	**Volume**	1 778 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	8.1 x 8.1 x 27.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5 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	625 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	573 Kilocalories 2 383 Kilojoules
Matières grasses	39 Grammes
dont acides gras saturés	7.8 Grammes
Glucides	49 Grammes
dont sucres	47 Grammes
Fibres alimentaires	2.4 Grammes
Protéines	4.7 Grammes
Sel	0.15 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