

Sauce dessert sensations saveur pistache

Ref. 020754 | EAN 8445290361523

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'abris 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'abris 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 Pistachio s'adapte à de nombreuses utilisations : - Glaces : coupes, sundaes, etc .- Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, tartes, verrines, mousses au chocolat, riz au lait, etc. - Desserts américains : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, pancakes, cookies, etc. - Fruits : brochettes, salades, etc. - Boissons chaudes : café, chocolat chaud, cappuccino, etc. - Boissons froides : frappés, milkshakes, etc.
Descriptif	Forte teneur en pistaches (12 %) pour une saveur authentique et généreuse. Une recette riche et onctueuse au goût intense de pistache, relevée d'une légère note d'amande amère qui lui apporte à la fois puissance et subtilité.

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. Stable une fois retourné, il limite les pertes de produit et fait gagner du temps lors de l'utilisation. Equipé d'un bouchon stop-goutte, il garantit également un service propre et maîtrisé.

Ingrédients

Sucre, huile d'ARACHIDE, petit-LAIT en poudre, pâte de PISTACHE 12%, émulsifiant : lécithines : maltodextrine, sel, colorant : E141 : arôme naturel. Peut contenir : AUTRES FRUITS A COQUE et SOJA

Message marketing

Forte teneur en pistaches (12%).Une recette riche et onctueuse avec un goût intense de pistache et une légère note d'amande amère qui lui donne puissance et subtilité.Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.Une bouteille pratique et ergonomique pour un service facile. Retournée, elle garde sa stabilité et évite ainsi de perdre du produit et du temps. Un bouchon stop-goutte pour plus de propreté.

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**	11 580 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	24.1 x 17.1 x 28.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	720	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	625 Kilos	**Volume**	1 492 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 155.5	**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	558 Kilocalories 2 327 Kilojoules
Matières grasses	36 Grammes
dont acides gras saturés	6.7 Grammes
Glucides	55 Grammes
dont sucres	53 Grammes
Fibres alimentaires	1 Gramme
Protéines	3.8 Grammes
Sel	0.25 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