



NESTLÉ® DOCELLO®
Crème Brûlée of Crème Renversée
Doos van 1,3 kg voor 100 porties



EAN CODE

9002100033569

PRODUCTBESCHRIJVING

Bereiding in poedervorm voor Crème Brûlée of Crème Renversée.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Eenvoudig te bereiden.
- Dubbele gebruiksfunctie.
- Gemakkelijk te personaliseren.
- Glutenvrij.

INGREDIËNTEN

Suiker, dextrose, zetmeel, hele **EIEREN** in poedervorm, verdikkingsmiddelen (E407a, E407), aroma's, zout, kleurstof (E100, E160c).

Bevat mogelijk: **NOTEN, MELK** en **SOJA**.

ALLERGENEN

In overeenstemming met de huidige regelgeving:

- Allergenen aanwezig in het recept of in één van de ingrediënten: **eieren**.
- Allergenen mogelijk aanwezig: **noten, melk, soja**.

Controleer deze informatie op het etiket van uw product,
want alleen deze informatie is bindend.



Nestlé Professional Belgilux
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.be

GEBRUIKSAANWIJZING

Crème Brûlée: 1,3 kg bereidingsmix + 5 L halfvolle melk + 5 L vloeibare room = ongeveer 100 porties van 100 ml.

1. Breng de halfvolle melk en de vloeibare room aan de kook.
2. Haal van het vuur, voeg de bereiding voor crème brûlée al roerend toe en gedurende 3 minuten goed blijven mengen.
3. Portioneer in crème brûléekommetjes, laat afkoelen en bewaar in de koeling tussen 0°C en +3°C. Bij het opdienen bestrooien met bruine suiker en karameliseren met de bunsenbrander.

Crème Renversée: 1,3 kg bereidingsmix + 10 L halfvolle melk = ongeveer 100 porties van 100 ml.

1. Breng de halfvolle melk aan de kook.
2. Haal van het vuur, voeg de bereiding voor crème renversée al roerend toe en gedurende 3 minuten goed blijven mengen.
3. Portioneer in crème renverséekommetjes, laat afkoelen en bewaar in de koeling tussen 0°C en +3°C.

VERHOUDINGEN

Droog product	Verhoudingen			
	Basis	Melk	Vloeibare room	Aantal porties (100 ml)
Crème Brûlée	130 g	0,5 L	0,5 L	10
	1,3 kg	5 L	5 L	100
Crème Renversée	130 g	1 L		10
	1,3 kg	10 L		100

Bovenstaande dosering is een richtlijn, naar eigen smaak kunt u de producthoeveelheid in uw gerechten verhogen of verlagen.



NESTLÉ® DOCELLO®
Crème Brûlée of Crème Renversée
Doos van 1,3 kg voor 100 porties



EAN CODE

9002100033569

GEBRUIKSUGGESTIES

Crème Brûlée:

- Klassiek, op zichzelf staand of op smaak gebracht met een vanillestokje.
- Gecombineerd met citruszestes, praliné, pistachepasta, rood fruit, gezouten boter...
- Gekruid: honing-saffraan, steranijs, kardemom, gember...
- Geïnfuseerd met aromatische kruiden: tijm, lavendel, violetjes, thee, koffie, zoethout...

Crème Renversée:

- Met karamel, kokosnoot, rum-rozijnen...

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g	Per portie Crème Brûlée (112 g)*	Per portie Crème Renversée (110 g)**
Energie	1650 kJ 389 kcal	1002 kJ 242 kcal	405 kJ 96 kcal
Vetten	1,6 g	18,3 g	1,7 g
- waarvan verzadigde vetzuren	0,6 g	11,6 g	1,0 g
Koolhydraten	91,4 g	16,2 g	16,5 g
- waarvan suikers	81,7 g	14,9 g	15,3 g
Vezels	0,9 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Eiwitten	1,9 g	2,9 g	3,5 g
Zout	0,26 g	0,14 g	0,15 g

*Bereid met halfvolle melk en room. **Bereid met halfvolle melk

Nutri-Score



PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

- Eenvoudig en snel te bereiden: geen extra kooktijd na het mengen.
- Dubbele gebruiksfunctie voor het maken van crème brûlée of crème renversée.
- Gemakkelijk te personaliseren recept om te variëren in smaken.
- Een romige textuur en een subtiele vanillesmaak.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 12 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 100 dagen.
- Op een droge plaats bewaren en tegen hitte beschermen in de originele verpakking.
- Goed sluiten na elk gebruik.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Doos	9002100033569	1,300 kg	1,390 kg	80 x 185 x 200
Distributie-eenheid (DE)	Karton	9002100033576	7,800 kg	8,650 kg	388 x 253 x 216
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613033017681	280,800 kg	337 kg	1200 x 800 x 1014

Nestlé Code	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal CE per DE	Aantal DE per laag	Lagen per pallet	Aantal DE per pallet	Aantal CE per pallet
12478780	21069098	Servië	6	9	4	36	216

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Versie van 05-02-24

De laatste updates zijn beschikbaar op onze website www.nestleprofessional.be

Pagina 2 / 2