



**NESTLÉ® DOCELLO®**  
**Mousse au Chocolat**  
**Boîte de 1,5 kg pour 105 portions**



CODE EAN

**9002100033798**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat.

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

- Convient à un régime végétarien.
- Sans gluten.
- Élaborée sans ajout de colorants.
- 74% de chocolat en poudre.



**INGRÉDIENTS**

Chocolat en poudre 74% (sucre, poudre de cacao), matières grasses végétales (huile de palme et de palmiste), 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, OEUFS** et **SOJA**.

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur:

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

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit,  
car seules celles-ci font foi.



**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

**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. Servir très frais.

**DOSAGES**

Produit déshydraté	La demi-écrémé	
	La demi-écrémé	Nombre de portions reconstituées (100 ml)
500 g	1 litre	35 portions
La Boîte (1,5 kg)	3 litre	105 portions

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en oeuvre.

**UTILISATION**

- En l'état, dressée en coupes, mini-verrines, ramequins, enquenelles...
- Parfumée avec du miel, de la menthe, du café...
- Associée à des zestes d'agrumes, des pépites de chocolat, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.
- Pour la réalisation de pâtisseries: Forêt Noire, Charlotte au chocolat, biscuit roulé...
- Pour garnir les choux, éclairs...
- Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.



**NESTLÉ® DOCELLO®**  
**Mousse au Chocolat**  
**Boîte de 1,5 kg pour 105 portions**



**CODE EAN**

**9002100033798**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g	Pour 100 ml*	Nutri-Score
Énergie	1719 kJ 409 kcal	303 kJ 72 kcal	 Tel que préparé.
Matières grasses	13,4 g	2,4 g	
- dont acides gras saturés	9,9 g	1,7 g	
Glucides	60,9 g	10,1 g	
- dont sucres	52,9 g	9,0 g	
Fibres alimentaires	9,3 g	1,3 g	
Protéines	6,0 g	1,8 g	
Sel	1,20 g	0,20 g	

\*Préparé avec du lait demi-écrémé

**DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT**

- Un bon goût de chocolat, une texture aérée et fondante.
- 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 après production: 12 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 120 jours.
- 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)	Boîte	9002100033798	1,500 kg	1,620 kg	80 x 185 x 240		
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033804	9 kg	10,100 kg	388 x 253 x 256		
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613033017704	243 kg	298 kg	1200 x 800 x 918		
Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12484315	21069098	Servië	6	9	3	27	162

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