



NESTLÉ® DOCELLO®
Chocolade Mousse
Doos van 1,5 kg voor 105 porties



EAN CODE

9002100033798

PRODUCTBESCHRIJVING

Bereiding in poedervorm voor Chocolade Mousse.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Geschikt voor vegetarische diëten.
- Glutenvrij.
- Bereid zonder toevoeging van kleurstoffen.
- 74% chocolade in poedervorm.



INGREDIËNTEN

Chocoladepoeder 74%, (suiker, cacaopoeder), plantaardige vetten (palmolie, palmkernelolie), glucosestroop, geleermiddelen (E460, E516, E401, E404, E440), emulgatoren (E477, E471, E472a), gemodificeerd zetmeel, concentraat van **MELK**mineralen, karamel (suiker, invertsuikersiroop), mager cacaopoeder, stabilisator (E450), **MELK**eiwitten, aroma's.

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

ALLERGENEN

In overeenstemming met de huidige regelgeving:

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

1. Giet de koude halfvolle melk (tussen +2°C en +5°C) in de mixerkom. Voeg de moussebereiding toe en meng met een garde tot een volledig homogene massa is verkregen.
2. Klop met de mixer gedurende 2 minuten op lage snelheid, en vervolgens gedurende 5 minuten op maximale snelheid.
3. Verdeel in porties en laat gedurende 1 uur en 30 minuten rusten in de koeling tussen 0°C en +3°C. Serveer koud.

VERHOUDINGEN

Droog product		
	Halfvolle melk	Aantal porties (100 ml)
500 g	1 liter	35 porties
De doos (1,5 kg)	3 liter	105 porties

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

GEBRUIKSUGGESTIES

- In zijn oorspronkelijke staat, geserveerd in coupes, dessertglasjes, ramequins, quenelles...
- Geparfumeerd met honing, munt, koffie...
- Gecombineerd met citruszestes, chocoladechips, gedroogd fruit, vers of gekookt fruit, rode vruchtensaus.
- Voor het maken van gebak: Schwarzwälder Kirschtorte, Charlotte au chocolat, opgerolde biscuit...
- Om soezen, eclairs te vullen...
- Voor een romigere mousse, vervang 10% van de melk door vloeibare room.



NESTLÉ® DOCELLO®
Chocolade Mousse
Doos van 1,5 kg voor 105 porties



EAN CODE

9002100033798

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g	Per 100 ml*
Energie	1719 kJ 409 kcal	303 kJ 72 kcal
Vetten	13,4 g	2,4 g
- waarvan verzadigde vetzuren	9,9 g	1,7 g
Koolhydraten	60,9 g	10,1 g
- waarvan suikers	52,9 g	9,0 g
Vezels	9,3 g	1,3 g
Eiwitten	6,0 g	1,8 g
Zout	1,20 g	0,20 g

*Bereid met halfvolle melk.

Nutri-Score



Zoals voorbereid.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

- Een heerlijke chocoladesmaak, een luchtige en smeltende textuur.
- Eenvoudig en snel te bereiden: gebruik koude melk / korte kloptijd: slechts 7 minuten / koeltijd van 1 uur en 30 minuten.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 12 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 120 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	9002100033798	1,500 kg	1,620 kg	80 x 185 x 240		
Distributie-eenheid (DE)	Karton	9002100033804	9 kg	10,100 kg	388 x 253 x 256		
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613033017704	243 kg	298 kg	1200 x 800 x 918		
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
12484315	21069098	Servië	6	9	3	27	162

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