



**Sauce Dessert Sensations Fraise**  
**NESTLÉ® DOCELLO®**  
Bouteille de 750 g

NESTLÉ  
**doçello**

**CODE EAN**

**8445291474642**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Sauce Dessert à la fraise, avec akènes, aromatisée.

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

Une sauce riche : purée de fraises (22%) et présence d'akènes de fraise (1%).  
Recette riche et onctueuse.  
Texture nappante.

**INGRÉDIENTS**

Sirop de glucose, sucre, purée de fraises 22%, dextrose, eau, fibres de chicorée, akènes séchés de fraise 1%, épaississant (pectine), acidifiant (acide citrique), concentrés végétaux (carotte, carthame), sirop de sucre inverti, arôme naturel.

**ALLERGÈNES MAJEURS**

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun
- Allergènes potentiellement présents : aucun

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

**ENGAGEMENT QUALITÉ**

NESTLÉ® a un système de management de la Qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.  
NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables: bouteille et bouchon en plastique Polypropylène (PP).



**UTILISATION**

La Sauce Dessert Sensations Fraise s'adapte à de nombreuses utilisations :

- Glaces : coupes, sundaes, ...
- Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, tartes, fruits, verrines, mousses, riz au lait, ...
- Desserts américains : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, pancakes, cookies, ...
- Boissons chaudes : café, chocolat chaud, cappuccino, ...
- Boissons froides : frappés, milkshakes, ...



**Sauce Dessert Sensations Fraise**  
**NESTLÉ® DOCELLO®**  
Bouteille de 750 g

Nestlé  
**docecco**

CODE EAN

8445291474642

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g	Par portion (15g)
Énergie	1086 kJ	163 kJ
	256 kcal	38 kcal
Matières grasses	0,2 g	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0,0 g	<0,5 g
Glucides	61,0 g	9,2 g
- dont sucres	52,0 g	7,8 g
Fibres alimentaires	4,4 g	0,66 g
Protéines	0,4 g	<0,5 g
Sel	0,07 g	<0,1 g

Portions à adapter pour les enfants selon leur âge

Nutri-Score



**DESRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT**

Sauce prête-à-l'emploi idéale pour accompagner vos desserts tels que des gaufres, glaces, boissons chaudes ou froides, crèmes desserts et nappage de gâteaux.

Une recette riche avec un puissant goût de fraise et une légère acidité.

Une texture nappante proche d'une confiture de fruit pour réussir toutes les préparations.

Une bouteille pratique et ergonomique avec une valve stop goutte pour un service facile. Elle se retourne permettant ainsi de ne pas perdre du produit et du temps pendant le service.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Durabilité minimale avant ouverture : 9 mois. Après ouverture : 2 mois.

À conserver et utiliser idéalement entre 22°C et 24°C. Ce produit peut brunir naturellement car il contient une grande quantité de fruits.

À conserver au sec. **Agiter avant emploi.**

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	8445291474642	750 g	800 g	74 x 74 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291474659	4,5 kg	5 kg	225 x 156 x 230
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	8445291474666	540 kg	625 kg	1200 x 800 x 1300

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
FR-108B	12599148	2103909089	Italie	6	24	5	120	720

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX @Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**  
☎ **0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)  
@ **www.nestleprofessional.fr**  
✉ Service Consommateurs NESTLÉ FRANCE,  
34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux

**Nestlé**  
**PROFESSIONAL**  
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 09/01/2025

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)

Page 2 / 2