



## LION® Éclats Croustillants Sachet de 400 g



PROFESSIONAL

CODE EAN

8445292346269

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Éclats croustillants biscuités avec chocolat au lait (36,7%) et éclats de caramel (27%).  
Le chocolat au lait contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao.

Les amandes étant un produit naturel, elles peuvent contenir des fragments de coque.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Le goût et le croustillant LION® pour agrémenter tous vos desserts.

36,7 % de chocolat au lait  
27% de caramel

NESTLÉ® achète une quantité de cacao certifiée Rainforest Alliance équivalente à celle nécessaire pour ce produit.  
[www.ra.org](http://www.ra.org)



### INGRÉDIENTS

Caramel [sirop de glucose, sucre, **LAIT** écrémé concentré sucré (**LAIT** écrémé, sucre, **LACTOSE**), matières grasses végétales (palme, karité), humectant (glycérol), **BEURRE**, fondant (sucre, sirop de glucose), amidon de maïs, **PETIT-LAIT** filtré en poudre, émulsifiant (mono-diglycérides d'acides gras), arôme naturel (avec colorant caramel ordinaire)], sucre, pétales de maïs (maïs, sucre, sel, extrait de malt d'**ORGE**), éclats de gaufrettes (farine de **BLÉ**, sucre, huile de noix de coco, émulsifiant (lécithines), sel), éclats croustillants au cacao (farine de **BLÉ**, sucre, cacao maigre<sup>1</sup>, amidon de **BLÉ**, huile de palme, arômes naturels, cannelle), beurre de cacao<sup>1</sup>, pâte de cacao<sup>1</sup>, flocons de riz (riz, sucre, sel, extrait de malt d'**ORGE**), **LAIT** écrémé en poudre, **PETIT-LAIT** filtré en poudre, **AMANDES**, matières grasses végétales (palme, karité), matière grasse de **LAIT** anhydre, émulsifiant (lécithines), arôme naturel de vanille.

Peut contenir : autres **FRUITS À COQUE**, **SOJA**.

<sup>1</sup>

Bilan massique certifié Rainforest Alliance. [www.ra.org/fr](http://www.ra.org/fr)

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **ORGE**, **BLÉ**, **LAIT**, **AMANDES**.
- Allergènes potentiellement présents : autres **FRUITS À COQUE**, **SOJA**.

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 la recyclabilité de ses emballages : sachet en polypropylène entièrement recyclable.



### DOSAGE

Nous recommandons une portion de 15 g, soit environ 26 portions par sachet de 400 g.

### UTILISATIONS

Pour garnir et agrémenter toutes vos préparations sucrées.

Parsemer le produit en finition de vos coupes glacées, crêpes, gaufres, mousses, yaourts et fromages blancs, cheesecakes ...

Également pour les boissons gourmandes, dont milkshakes, boissons glacées et frappées.

S'associe très bien aux Sauces Desserts NESTLÉ® DOCELLO® aux coulis et compotés de fruits, confitures ...



## LION® Éclats Croustillants Sachet de 400 g



PROFESSIONAL

CODE EAN

8445292346269

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

|                            | Pour 100 g          | Pour 15 g         | Portions à adapter<br>pour les enfants<br>selon leur âge. | Nutri-Score                                                                         |
|----------------------------|---------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Énergie                    | 1987 kJ<br>473 kcal | 305 kJ<br>73 kcal |                                                           |  |
| Matières grasses           | 19,3 g              | 2,9 g             |                                                           |                                                                                     |
| - dont acides gras saturés | 10,9 g              | 1,6 g             |                                                           |                                                                                     |
| Glucides                   | 67,9 g              | 10,2 g            |                                                           |                                                                                     |
| - dont sucres              | 40,7 g              | 6,1 g             |                                                           |                                                                                     |
| Fibres alimentaires        | 2,4 g               | < 0,5 g           |                                                           |                                                                                     |
| Protéines                  | 5,7 g               | 0,9 g             |                                                           |                                                                                     |
| Sel                        | 0,55 g              | 0,08 g            |                                                           |                                                                                     |

Contient environ 26 portions.

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

LION® Éclats Croustillants apportera une saveur originale et une touche ludique en finition de nombreuses préparations !

Personnalisez tous vos desserts en un seul geste grâce au célèbre goût chocolaté et caramélisé de LION®.

Bénéficiez de la force de la marque LION® dans vos communications : " Créé avec LION®".

### CONSERVATION - STOCKAGE

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

Les produits chocolatés sont très sensibles aux conditions de stockage à des températures fluctuantes ou élevées. Pour préserver les caractéristiques organoleptiques de ce produit, il est recommandé de le stocker à une température comprise entre 15°C et 18°C et à un taux d'humidité <65%.

Date de durabilité minimale : 10 mois.

Date de conservation après ouverture : 10 jours dans son emballage d'origine, bien conservé au sec et à l'abri de la chaleur (max.25°C), sans grande fluctuation de températures.

### DONNÉES LOGISTIQUES

|                             | Type UC / UD | Code EAN      | Poids Net | Poids Brut | Dimensions<br>(L x l x H) en mm |
|-----------------------------|--------------|---------------|-----------|------------|---------------------------------|
| Unité consommateur (UC)     | Sachet       | 8445292346269 | 400 g     | 404 g      | 30 x 150 x 220                  |
| Unité de distribution (UD)  | Carton       | 8445292346283 | 4,8 kg    | 5,23 kg    | 390 x 290 x 150                 |
| Palette - Gerbabilité : OUI | Palette      | 8445292422567 | 230,4 kg  | 277 kg     | 1200 x 800 x 1044               |

| Code interne 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 |
|---------------------|----------|---------------|--------------------|----------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 13749714            | 44470960 | 1905321900    | Allemagne          | 12             | 8                  | 6                   | 48                  | 576                 |

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

