



## Sauce Dessert Caramel

### bouteille de 1 kg



#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce caramel pour accompagnement de desserts.

#### UTILISATION

En nappage : à utiliser directement sur glaces, fruits, crèmes, flans, entremets, riz au lait, semoule...

En aromatisation : de glaces, de crèmes...

En accompagnement : de tartes chaudes, pommes bonne femme, poires, crêpes.

Peut être personnalisée au Cointreau, au Grand Marnier...

#### INGREDIENTS

Sucre caramélisé, sucre de glucose caramélisé, eau.

#### CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 18 mois dans son emballage d'origine.

- Stockage : A conserver à température ambiante (21°C - 25°C).

Une fois ouvert garder fermé et au réfrigérateur.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100 g de produit

Protéines

0 g

Glucides

77 g

Lipides

0 g

#### VALEURS ENERGETIQUES

1309 kJ  
308 kcal

#### DONNEES LOGISTIQUES

Données Logistiques						
Unité Consommateur (UC)	Code EAN		Poids Net UC		Poids Brut UC	(L x l x H) en mm
Bouteille	3033710037452		1 kg		1,053	Ø 78 x 250
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD		Poids Net UD		Poids Brut UD	(L x l x H) en mm
Carton	6		6 kg		7 kg	250 x 167 x 264
Palette	UD/ Couche	Couches/ Palette	Nbr UD/ Palette	Nbr UC/ Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	21	4	84	504		613

#### COMMENTAIRES

M06/06

**Nestlé en direct**  
Infos, nutrition, conseils...  
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute  
**0 810 065 065**  
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)  
[www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)  
[www.nestle.fr](http://www.nestle.fr)  
Nestlé Professional, Service Consommateurs,  
7 Bd Pierre Carle, B.P.900 Noisiel, Marne la Vallée, F-77446

Avril 2008



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons