

PURÉE FLOCON BIO

- Une purée flocon 100% fabriquée à partir de pommes de terre issues de l'agriculture biologique.
- Une mise en œuvre facile par simple ajout de lait ou d'eau en liaison chaude ou froide.



PROVENANCE

- **Origine** : Union Européenne
- **Lieu de fabrication** : Allemagne

INGRÉDIENTS

- Flocons de Pommes de terre issus de l'agriculture Biologique. Peut contenir du lactose.
- Conditionné sous atmosphère protectrice.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Peut contenir du LAIT.

RECOMMANDATIONS

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

PORTIONS

- ± 165 PORTIONS DE 24 G SEC
- = ± 165 PORTIONS DE 200G de produit cuit.
- Rendement = 8,25
- Pour 41 convives : 1 kg de purée flocon + 7,25 l de liquide.
Pour 100 convives : 2,4 kg de purée flocon + 17,6 l de liquide.
Pour 165 convives : 4 kg de purée flocon + 29 l de liquide.

VALEURS NUTRITIONNELLES

(pour 100 g de produit reconstitué)

Énergie	276 kJ / 65 kcal
Matières grasses	0,8 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	12 g
dont sucres	2,3 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	11,5 g
Sel	0,02 g



LA GAMME FILIÈRE



Purée Flocon BIO - 4 kg





Retrouvez toutes nos
inspirations recettes sur :
www.panzani-solutions.com

PURÉE FLOCON BIO

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code produit interne	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Purée Flocon Bio	3038359007057	804530	4	1	28	2	56	272

MISE EN ŒUVRE

Purée réhydratable à chaud	Purée réhydratable à froid
<ul style="list-style-type: none"> • Porter 15,6 l d'eau et 14 l de lait bio à ébullition • Retirer du feu • Verser le contenu du sac (4 kg) en pluie en remuant avec précaution à l'aide d'un fouet • Laisser reposer 2 minutes • C'est prêt ! 	<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger le contenu du sac de 4 kg dans 15,6 l d'eau froide et 14 l de lait bio • Laisser reposer 5 minutes • Re-mélanger, puis portionner • Remettre à température (65° cœur de produit) avant de consommer • C'est prêt !

UNE PURÉE CERTIFIÉE BIO

A partir de pommes de terre 100% BIO



- Irratable, cette purée est une très bonne solution pour vos convives
- Idéale en accompagnement, appareil, hachis parmentier...
- Peut également être utilisée comme liant pour les préparations



DLUO : 18 MOIS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzani-solutions.com

