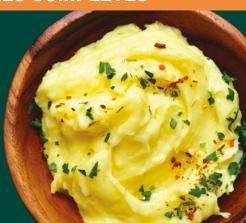


PURÉES DE POMME DE TERRE MICROGRANULÉES COMPLÈTES

- Des purées au bon goût de pomme de terre et au lait entier, très faciles à mettre en œuvre à chaud ou à froid.
- A épaissir ou à diluer à volonté, elles ne collent pas, ne font pas de grumeaux et ne déphasent pas.
- Élaborées à partir de pommes de terre rigoureusement sélectionnées.
- Idéales pour les préparations traditionnelles à base de pommes de terre (aligot, pommes duchesses), la conception de gratin, hachis, gnocchi et pour l'enrobage en remplacement de la panure.



PROVENANCE

Purée réhydratable à chaud

· Origine: UE

· Lieu de fabrication : Pays-Bas

· Purée réhydratable à froid

Origine : France

Lieu de fabrication : Allemagne

(a) INGRÉDIENTS

- Purée réhydratable à chaud
 - Pommes de terre 88.8%, poudre de LAIT entier 7.5%, sel, émulsifiant: E471, arômes, antioxydant: E222 (SULFITES), correcteur d'acidité: acide citrique.
 - · Conditionné sous atmosphère protectrice.
- · Purée réhydratable à froid
 - Pomme de terre 85%, poudre de LAIT entier 5%, huile de tournesol, sel, sirop de glucose, amidon modifié de maïs, arômes, stabilisant: E450, émulsifiant: E471, antioxydants: E304, curcuma, extrait de curcuma.
 - · Conditionné sous atmosphère protectrice.

X PORTIONS

- · Purée réhydratable à chaud
 - 1 kg de produit + 5L d'eau : 30 PORTIONS
 - 4,5 kg de produit + 22L d'eau : ± 132 PORTIONS DE 200 G de produit cuit.
- · Purée réhydratable à froid
 - Un carton de 5 kg représente ± 155 PORTIONS DE 200 G* de produit fini.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- À chaud : Contient du LAIT et des sulfites.
- À froid:
 Contient du LAIT. Peut contenir des œufs, du soja, du gluten, des sulfites.

RECOMMANDATIONS

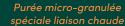
Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.













Purée micro-granulée spéciale liaison froide



PURÉES DE POMME DE TERRE MICROGRANULÉES COMPLÈTES

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit reconstitué)

THE Edit of the Hotel Hotel food food food food food food food foo									
	Purée réhydratable à chaud	Purée réhydratable à froid							
Énergie	250 kJ /59 kcal	257 kJ /61 kcal							
Matières grasses dont acides gras saturés	0,44 g 0,3 g	1 g 0,2 g							
Glucides dont sucres	12 g 0,7 g	11 g 0,8 g							
Fibres alimentaires	1,0 g	1,4 g							
Protéines	1,5 g	1,4 g							
Sel	0,46 g	0,5 g							

MODE DE PRÉPARATION

Purée réhydratable à chaud	Purée réhydratable à froid			
Etape 1 : Porter l'eau à ébullition, puis retirer du feu. Etape 2 : Verser la purée en pluie dans l'eau en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Laisser reposer 1 minute.	Etape 1 : Verser la purée en pluie dans l'eau froide en remuant énergétiquement à l'aide d'un fouet. Etape 2 : Laisser reposer pendant 10 minutes.			
Etape 3 : La purée est prête à servir.	Etape 3 : Conserver le produit préparé dans une chambre froide (>5°C).			
	Etape 4 : Régénérer le produit selon vos besoins.			
	Etape 5 : Passer en armoire de remise en température selon votre process.			
	Etape 6 : La purée est alors prête à servir.			

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code	Code	Désignation	Code EAN	Palettisation						
C	client			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
		Purée réhydratable à chaud	3038359913907	806117	4,5	4	8	3	24	475
		Purée réhydratable à froid	3038356330905	802471	5	1	28	2	56	325

LES + PRODUITS



- À chaud : la purée reste homogène, sans rejet d'eau, même après plusieurs heures au bain-marie ; idéale en liaison chaude et fin de service
- À froid : la purée reste homogène, sans rejet d'eau, même après plusieurs heures d'attente
- Pas de sel à ajouter à la préparation

DLUO PURÉE À CHAUD : 15 MOIS / DLUO PURÉE À FROID : 18 MOIS

dans un emballage non ouvert (sac aluminisé)

Conserver le produit dans un endroit frais et sec.

