

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

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.

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.

LA GAMME PURÉES



Purée micro-granulée
spéciale liaison chaude



Purée micro-granulée
spéciale liaison froide





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

PURÉES DE POMME DE TERRE MICROGRANULÉES COMPLÈTES

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit reconstitué)

	Purée réhydratable à chaud	Purée réhydratable à froid
Énergie	250 kJ / 59 kcal	257 kJ / 61 kcal
Matières grasses	0,44 g	1 g
dont acides gras saturés	0,3 g	0,2 g
Glucides	12 g	11 g
dont sucres	0,7 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
<p>Étape 1 : Porter l'eau à ébullition, puis retirer du feu.</p> <p>Étape 2 : Verser la purée en pluie dans l'eau en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Laisser reposer 1 minute.</p> <p>Étape 3 : La purée est prête à servir.</p>	<p>Étape 1 : Verser la purée en pluie dans l'eau froide en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet.</p> <p>Étape 2 : Laisser reposer pendant 10 minutes.</p> <p>Étape 3 : Conserver le produit préparé dans une chambre froide (>5°C).</p> <p>Étape 4 : Régénérer le produit selon vos besoins.</p> <p>Étape 5 : Passer en armoire de remise en température selon votre process.</p> <p>Étape 6 : La purée est alors prête à servir.</p>

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			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.

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

