



Mousline

Purée granulée complète À faible teneur en Sodium

Sac de 4,5kg



CODE EAN

3 760 381 260 086

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée granulée complète à faible teneur en sodium.

1 sac peut préparer jusqu'à 180 portions de 150G

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Faible teneur en sodium
- Source de fibres
- Adapté à un régime végétarien
- Excellente tenue en liaison froide (48h max)
- Excellente tenue au bain-marie
- Dilution parfaite à l'eau bouillante

INGRÉDIENTS

Pommes de terre (91%), **LAIT** entier en poudre (7,5%), arômes, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), antioxydant : sulfite acide de sodium (**SULFITES**), correcteur d'acidité (acide citrique).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES, LAIT**
- Allergènes potentiellement présents : **Aucun**

MODE D'EMPLOI

1. Porter l'eau à ébullition
2. Arrêtez la cuisson. Verser la purée de pommes de terre granulée MOUSLINE en pluie dans l'eau, tout en remuant vivement au fouet, ou à la girafe.
3. Votre purée MOUSLINE est prête à servir.

DOSAGES

	Purée granulée complète	Eau	Portion (150g)
Purée reconstituée pour une texture souple	1 Kg	5 L	40
	4,5 Kg	22,5 L	180
Purée reconstituée pour une texture ferme	1 Kg	4,5 L	37
	4,5 Kg	20,25 L	165

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Information nutritionnelles	Pour 100g de produit sec	Pour 150g de purée préparée*
Valeur énergétique	1526 kJ 361 kcal	416 kJ 98 kcal
Matières grasses	2.6 g	0.7 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	1.9 g	0.5 g
Glucides	71.9 g	19.6 g
<i>Dont sucres</i>	4.1 g	1.2 g
Fibres alimentaires	6.0 g	1.6 g
Protéines	9.4 g	2.6 g
Sel	0.25 g	0.3 g

*Préparation pour une Texture ferme



Mousline

Purée granulée complète À faible teneur en Sodium Sac de 4,5kg



CODE EAN

3 760 381 260 086

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Cette purée a été conçue pour les professionnels :

Elle se prépare dans un liquide bouillant : plus de température à surveiller. Elle est souple d'utilisation : on peut l'épaissir ou la détendre à volonté.

La qualité de cette purée permet d'utiliser une girafe : la purée granulée MOUSLINE® ne corde pas. Elle est adaptée à la liaison froide : elle supporte le refroidissement et la remise en température.

Qualité gustative garantie : un conditionnement qui, sous atmosphère protectrice, garantit la conservation des qualités gustatives.

Purée granulée complète à très faible teneur en sodium : un seul ingrédient à ajouter : l'eau. Recette facilement personnalisable avec du beurre, de la crème, de la muscade... pour plus d'onctuosité et de goût. Une recette de purée complète sans sel ajouté pour répondre aux exigences de la santé et conserver la facilité de mise en œuvre.

CONSERVATION - STOCKAGE

Conditionné sous atmosphère protectrice

DDM 15 mois

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

DONNÉES LOGISTIQUES

		Type UC / UD	CODE EAN		Poids Net		Poids Brut		Dimensions (L x l x H) en mm	
Unité consommateur UC		Sac	3 760 381 260 086		4,5 kg		4,53 kg		120 x 160 x 320	
Unité de distribution UD		Carton	3 760 381 260 079		18 kg		18,6 kg		390 x 300 x 280	
Palette Gerbabilité : NON		Palette	3 760 381 260 055		720 kg		769 kg		1200 x 800 x 1450	
Codes internes		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette		
CM-FB2	12562563	2005208000	Pays-Bas	4	8	5	40	160		

Plus d'informations ?

0 806 000 340
(Service gratuit + prix appel)

@ www.mouslinepro.fr

MOUSLINE, 14 rue Delambre
75014 Paris

