



Mousline

Purée granulée au lait entier

Etui 1,6kg (2x800g)



CODE EAN

3 760 381 260 154

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée granulée au lait entier.

1 sac peut préparer jusqu'à 66 portions de 150G

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- 10% de lait entier
- Adapté à un régime végétarien
- Excellente tenue au bain-marie
- Excellente tenue en liaison froide

INGRÉDIENTS

Pommes de terre (86%), **LAIT** entier en poudre (10%), sel, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), antioxydant : sulfite acide de sodium (**SULFITES**), arômes, 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 le mélange d'eau et de matière grasse à ébullition
2. Arrêtez la cuisson
3. Verser votre purée MOUSLINE en pluie dans ce mélange tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet ou à la girafe.
4. Votre purée MOUSLINE est prête à servir.

DOSAGES

	Mousline® Granulée	EAU	BEURRE	Nbre. de portion (150g)
Purée reconstituée Pour une texture ferme	800 g	3,5 L	50 g	29
	1,6 kg	7 L	100 g	58
Purée reconstituée Pour une texture souple	800 g	4 L	50 g	33
	1,6 kg	8 L	100 g	66

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Information nutritionnelles	Pour 100g de produit sec	Pour 150g de purée préparée*
Valeur énergétique	1509 kJ 355 kcal	441 kJ 104 kcal
Matières grasses	3.2 g	1.5 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	2.4 g	1.1 g
Glucides	70 g	19.2 g
<i>Dont sucres</i>	5.0 g	1.4 g
Fibres alimentaires	5.7 g	1.6 g
Protéines	9.6 g	2.7 g
Sel	2,6 g	0.8 g

*Par portion (150g) préparée selon le mode d'emploi texture ferme

Bénéfices Nutritionnels

La purée Mousline contient naturellement des glucides (amidon), carburant par excellence de l'organisme.

La consommation de féculents est encouragée par le GEMRCN** à une fréquence de 10 repas sur 20.

**Groupe d'Étude des Marchés
Restauration Collective et Nutrition



Mousline Purée granulée au lait entier Etui 1,6kg (2x800g)



CODE EAN

3 760 381 260 154

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 la réépaissir 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.

Un étui adapté aux besoins de la restauration commerciale.

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

Purée au lait : une grande simplicité de mise en œuvre (ajout d'eau et de matière grasse).

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		Etui	3 760 381 260 154		1,6 kg	1,7 kg	80 x 120 x 140	
Unité de distribution UD		Carton	3 760 381 260 147		8 kg	8,67 kg	400 x 200 x 246	
PaLETTE Gerbabilité : NON		Palette	3 760 381 260 130		384 kg	441 kg	1200 x 800 x 1134	
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	12562508	2005208000	Pays-Bas	5	12	4	48	240

Plus d'informations ?

0 806 000 340
(Service gratuit + prix appel)

@ www.mouslinepro.fr

MOUSLINE, 14 rue Delambre
75014 Paris

