



Mousline

Purée de pommes de terre en flocon NATURE

Sac de 5KG



CODE EAN

3 760 381 260 185

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pommes de terre en flocons nature.

1 sac peut préparer jusqu'à 255 portions de 150G

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- A faible teneur en sel
- Convient à un régime végétarien

INGRÉDIENTS

Pomme de terre 99%, antioxydant : extraits de romarin, curcuma, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (origine végétale).

ALLERGÈNES MAJEURS

ENGAGEMENT QUALITÉ

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **Aucun**
- Allergènes potentiellement présents : **Lait**

MODE D'EMPLOI

DOSAGES



1. Verser dans le matériel de cuisson, l'eau, les 2/3 du lait et le beurre (ou autre matière grasse). Saler à votre convenance
2. Porter à ébullition et arrêter la cuisson.
3. Ajouter le reste du lait froid.
4. Verser les flocons en pluie tout en remuant à l'aide d'un fouet.
5. Laisser les flocons se réhydrater quelques secondes et mélanger à nouveau.
6. Votre purée est prête !

	Flocons Mousline®	Eau froide	Lait	Beurre	Nbre. Portions de 150g
Purée reconstituée pour une texture souple (enfant)	1 Kg	3 L	3,5 L	150 g	51
	5 Kg	15 L	17,5 L	750 g	255
Purée reconstituée pour une texture ferme (adulte)	1 Kg	3 L	3 L	200 g	48
	5 Kg	15 L	15 L	1 kg	240



Mousline

Purée de pommes de terre en flocon NATURE

Sac de 5KG



CODE EAN

3 760 381 260 185

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Information nutritionnelles	Pour 100g de produit sec	Pour 150g de purée préparée*
Valeur énergétique	1443 kJ 345 kcal	554 kJ 133 kcal
Matières grasses	0.8 g	4.6 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0.7 g	3.1 g
Glucides	73.6 g	18.4 g
<i>Dont sucres</i>	2.3 g	3.4 g
Fibres alimentaires	7.0 g	1.5 g
Protéines	7.5 g	3.7 g
Sel	0.01 g	0.01 g

*Préparée selon le mode d'emploi texture ferme sans ajout de sel.

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

CONSERVATION - STOCKAGE

DDM : 12 mois. Conditionné sous atmosphère protectrice.

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	3 760 381 260 185	5 Kg		5,25 Kg		270 * 100 * 535
Unité de distribution (UD)		Carton	3 760 381 26 0178	10 Kg		11,2 Kg		499 * 273 * 278
Palette Gerbabilité: NON		Palette	3 760 381 260 161	300 Kg		361 Kg		1200 * 800 * 1540
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
176-E-5Kg-1	12562706	1105200000	France	2	6	5	30	60

Plus d'informations ?

0 806 000 340
(Service gratuit + prix appel)

@ www.mouslinepro.fr

MOUSLINE, 14 rue Delambre
75014 Paris

