


Purée de pomme de terre complète
FLOCON  au lait écrémé
Sac pré-dosé 1.4 Kg : bac Gastronomme



CODE EAN
3760381262295

**DESCRIPTION DU
PRODUIT**



LES + Bénéfices clés du produit

Purée de Pommes de Terre
complète en flocons au
lait écrémé

Préparation à chaud

Sac pré-dosé pour préparation en bac gastronomme :

- Facile à préparer, sac léger : facile à manipuler
- Préparation directement dans le plat standard de la restauration (GN 1/1)
→ Moins de nettoyage, moins de perte de produit

Maintien au chaud pendant plusieurs heures, idéal liaison chaude

Goût de pomme de terre intense et de lait.

Convient au régime végétarien et au régime sans gluten



INGRÉDIENTS

Pomme de terre (91%), **LAIT** écrémé en poudre (3.9 %), sel, curcuma, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (d'origine végétale) ; stabilisant : diphosphates ; anti-oxydant : extrait de romarin ; arôme naturel.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en
vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT**
- Allergènes potentiellement présents : aucun

ENGAGEMENT QUALITÉ

MOUSLINE a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés
Production en France (Hauts de France)

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100g de produit sec | Pour 150g de purée préparée* |
|---------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Energie | 1384 kJ / 331 kcal | 309 kJ / 74 kcal |
| Matières grasses | 1.3 g | 0.3 g |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | 1.0 g | 0.2 g |
| Glucides | 68.4 g | 15.3 g |
| <i>Dont sucres</i> | 3.5 g | 0.8 g |
| Fibres | 6.7 g | 1.5 g |
| Protéines | 8.0 g | 1.8 g |
| Sel | 3.33 g | 0.74 g |


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

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois

Conditionné sous atmosphère protectrice

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

**Purée de pomme de terre complète
FLOCON  au lait écrémé**
Sac pré-dosé 1.4 Kg : bac Gastronomme



CODE EAN
3760381262295

PREPARATION BAC GASTRONORME GN 1/1


QUANTITES

En fonction du nombre de portions à préparer pour le service, déterminer le nombre de bacs à préparer

| Type de bac Gastronomme | Flocons Moussline® | EAU | Nombre de portions de 150g |
|-------------------------|--------------------|-----|----------------------------|
| GN 1/1 | 1 sac | 8L | 62 |

1. Chauffer à 90°C la quantité d'eau nécessaire pour le nombre de bacs à préparer



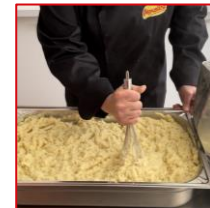
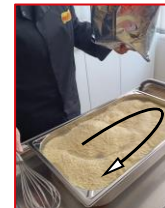
 Si vous êtes équipés d'une cuve chauffante : Utilisez la pour faire chauffer une grande quantité d'eau



2. Doser l'eau chaude dans le bac gastronomme à l'aide d'un pot gradué (se référer aux proportions présentées dans le tableau ci-dessus)



3. Verser le sac de flocon en le répartissant rapidement dans le bac et mélanger à l'aide d'un fouet



La purée MOUSLINE® est prête pour le service !
Couvrir le plat et le maintenir au chaud à 75°C



IMPORTANT : Se référer à la réglementation en vigueur applicable à la restauration collective à chaque étape de la vie du produit (préparation, liaison chaude, service)

DONNÉES LOGISTIQUES

| | Type UC / UD | Code EAN | Poids Net | Poids Brut | Dimensions (L x l x H) en mm |
|----------------------------|--------------|----------------|-----------|------------|------------------------------|
| Unité consommateur (UC) | Sac | 3760381262295 | 1.4 kg | 1.44 kg | 270*100*300 |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 33760381262296 | 8.4 kg | 9.2 kg | 499*273*278 |
| Palette - Gerbabilité: non | Palette | 83760381262291 | 252 kg | 395.91 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 |
|----------------|---------------|---------------|--------------------|----------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 60000069 | 192-B-1.4kg-1 | 1105200000 | FRANCE | 6 | 6 | 5 | 30 | 180 |