



# Mousline

## Purée granulée complète

### Sac de 4,5kg



CODE EAN

3 760 381 260 123

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pommes de terre granulée avec 7,5% de lait entier en poudre.

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

#### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- 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 (89%), **LAIT** entier en poudre (7,5%), sel, 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 : **LAIT, SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **Aucun**

#### MODE D'EMPLOI

1. Porter l'eau à ébullition (conformément au tableau de dosage). Arrêter la cuisson
2. 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	Nbre. de portion (150g)
Purée reconstituée pour une texture ferme	1 Kg	4.5 L	37
	4,5 Kg	20,25 L	165
Purée reconstituée pour une texture souple	1 Kg	5L	40
	4,5 Kg	22.5 L	180

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Information nutritionnelles	Pour 100g de produit sec	Pour 150g de purée préparée*
Valeur énergétique	1482 kJ 350 kcal	413 kJ 98 kcal
Matières grasses	2.6 g	0.8 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	1.9 g	0.5 g
Glucides	69.7 g	19.4 g
<i>Dont sucres</i>	4.1 g	1.1 g
Fibres alimentaires	5.8 g	1.6 g
Protéines	9.1 g	2.6 g
Sel	3.1 g	0.8 g

\*Préparation texture ferme



# Mousline

## Purée granulée complète

### Sac de 4,5kg



CODE EAN

3 760 381 260 123

### 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 :** 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.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Conditionné sous atmosphère protectrice

DDM 15 mois

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

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	CODE EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur UC	Sac	3 760 381 260 123	4,5 kg	4,53 kg	120 x 160 x 320		
Unité de distribution UD	Carton	3 760 381 260 116	18 kg	18,6 kg	390 x 300 x 280		
Palette Gerbabilité : <b>NON</b>	Palette	3 760 381 260 109	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   12562553	2005208000	Pays-Bas	4	8	5	40	160

**Plus d'informations ?**

☎ 0 806 000 340  
(Service gratuit + prix appel)

@ [www.mouslinepro.fr](http://www.mouslinepro.fr)

✉ MOUSLINE, 14 rue Delambre  
75014 Paris

