



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

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

ENGAGEMENT QUALITÉ

MODE D'EMPLOI



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 !

DOSAGES

	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

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

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

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

