



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> | <i>2.4 g</i> | <i>1.1 g</i> |
| Glucides | 70 g | 19.2 g |
| <i>Dont sucres</i> | <i>5.0 g</i> | <i>1.4 g</i> |
| 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



PROFESSIONAL