



**Purée de Pommes de Terre en Flocons
Nature MOUSLINE®
Sac de 5 kg jusqu'à 190 portions**



CODE EAN

3033710085736

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pommes de terre en flocons nature.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- À faible teneur en sel.
- Convient à un régime végétarien.

INGRÉDIENTS

Pommes de terre 99%, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; curcuma, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **LAIT**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Production en France (Hauts de France).
Dans une usine neutre en carbone et avec "Zéro déchet" enfoui.
100% pommes de terre origine France.
Provenant majoritairement localement (de champs situés à moins de 25km de l'usine).

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 - La purée MOUSLINE® est prête.

DOSAGES

Produit déshydraté	MOUSLINE® Flocons	Eau	Lait	Beurre	Nombre de portions de 200 g
PUREE A TEXTURE SOUPLE (enfant)	1kg	3,5 L	3 L	150 g	38
	5 kg	17,5 L	15 L	750 g	190
PUREE A TEXTURE FERME (adulte)	1kg	3 L	3 L	200 g	36
	5 kg	15 L	15 L	1 kg	173



**Purée de Pommes de Terre en Flocons
Nature MOUSLINE®
Sac de 5 kg jusqu'à 190 portions**



CODE EAN

3033710085736

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de purée déshydratée	Pour 200 g de purée reconstituée (texture ferme)	Pour 100 g de purée reconstituée (texture ferme)	Pour 100 g de purée reconstituée (texture souple)
Valeur énergétique	1456 kJ 348 kcal	743 kJ 178 kcal	366 kJ 88 kcal	325 kJ 78 kcal
Matières grasses	0,8 g	6,1 g	3,0 g	2,3 g
- dont acides gras saturés	0,6 g	4,0 g	2,0 g	1,5 g
Glucides	74,0 g	24,7 g	12,2 g	11,5 g
- dont sucres	3,5 g	5,1 g	2,5 g	2,4 g
Fibres alimentaires	7,7 g	2,1 g	1,1 g	1,0 g
Protéines	7,4 g	4,9 g	2,4 g	2,3 g
Sel	0,06 g	0,11 g	0,06 g	0,05 g

Bénéfices nutritionnels

- À faible teneur en sel.
- 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

10/20 repas

NUTRI-SCORE



A : Mise en oeuvre texture souple
B : Mise en oeuvre texture ferme

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Sans ajout de sel, cette purée peut convenir aux régimes hyposodés.
Le conditionnement est adapté aux exigences des professionnels avec son bordereau de traçabilité.

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.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm				
Unité consommateur (UC)	Sac	3033710085736	5 kg	5,25 kg	100 x 270 x 535				
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710244942	10 kg	11,2 kg	499 x 282 x 295				
Palette - Gerbabilité: non	Palette	7613033848797	300 kg	361 kg	1200 x 800 x 1625				
Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
11.071.002	12455466	43981970	1105200000	France	2	6	5	30	60

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-Les-Moulineaux © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ 0 806 800 725

(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

✉ NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons