



Purée Granulée au Lait Entier MOUSLINE® Étui de 1,6 kg (2 x 800 g) jusqu'à 48 portions



CODE EAN

7613033700576

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pomme de terre granulée avec 10% de lait entier en poudre.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Dilution parfaite à l'eau bouillante.
- Excellente tenue en liaison froide.
- Excellente tenue au bain marie.
- 10% de lait entier en poudre.

INGRÉDIENTS

Pommes de terre (86%), lait entier en poudre (10%), sel, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), correcteur d'acidité (acide citrique), antioxydant : disulfite de sodium (**sulfites**) ; extrait de curcuma.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait, sulfites**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **aucune**.

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

- 1 - Porter le mélange d'eau et de matière grasse à ébullition.
- 2 - Arrêter 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	Nombre de portions de 200 g
PUREE A TEXTURE SOUPLE	800 g	4 L	50 g	24
	1,6 kg (l'étui)	8 L	100 g	48
PUREE A TEXTURE FERME	800 g	3,5 L	50 g	21
	1,6 kg (l'étui)	7 L	100 g	42



**Purée Granulée au Lait Entier MOUSLINE®
Étui de 1,6 kg (2 x 800 g) jusqu'à 48 portions**



**CODE EAN
7613033700576**

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de purée déshydratée	Pour 200 g de purée reconstituée selon le mode d'emploi texture ferme	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1509 kJ 355 kcal	648 kJ 154 kcal	<p>- À faible teneur en matières grasses - La purée Mousline contient naturellement des glucides (amidon), carburant par excellence de l'organisme.</p> <p>10/20 repas</p> <p>- 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</p>
Matières grasses	3,2 g	3,2 g	
- dont acides gras saturés	2,4 g	2,2 g	
Glucides	70 g	27 g	
- dont sucres	5,0 g	1,9 g	
Fibres alimentaires	5,7 g	2,2 g	
Protéines	9,6 g	3,7 g	
Sel	2,6 g	1,0 g	

DESCRIPTIFS 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,

Qualité des matières premières : les pommes de terre sont conservées dans des entrepôts climatisés afin de préserver une qualité constante tout au long de l'année.

Purée au lait : une grande simplicité de mise en œuvre (ajout d'eau et de matière grasse). Un étui adapté aux besoins de la restauration commerciale.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Conserver dans un endroit frais et sec. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Sac	7613033700576	1,6 kg	1,7 kg	80 x 120 x 240		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033700583	8 kg	8,67 kg	400 x 200 x 246		
Palette - Gerbabilité: non	Palette	7613033700590	384 kg	441 kg	1200 x 800 x 1134		
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
803811 12181822	2005208000	Hollande	5	12	4	48	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.



Version du 01/12/2014

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.com