



Purée Granulée Nature
A très faible teneur en sodium
MOUSLINE®
Sac de 4,5 kg jusqu'à 160 portions



CODE EAN
7613033727122

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pomme de terre granulée à très faible teneur en sodium.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Dilution parfaite à l'eau bouillante.
- Excellente tenue en liaison froide.
- Excellente tenue au bain marie.

INGRÉDIENTS

Pommes de terre (99%), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), correcteur d'acidité (acide citrique), antioxydant : disulfite de sodium (**sulfites**) ; extrait de curcuma.

Peut contenir des traces de **lait**.

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 : **sulfites**.
- Traces d'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, 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 à ébullition le mélange d'eau, de lait et de matière grasse.
- 2 - Arrêter la cuisson.
- 3 - Verser la Purée MOUSLINE® granulée en pluie tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet ou à la girafe.
- 4 - Votre purée MOUSLINE® est prête à servir.

+ Pour obtenir une purée justement assaisonnée, dissoudre 35g de sel dans l'eau de départ pour 1kg de granules (en texture souple) et 33g de sel pour 1kg de granules (en texture ferme).

DOSAGES

| | MOUSLINE® Granulée | Eau | Lait Demi- Ecrémé | Beurre | Nombre de portions de 200 g |
|------------------------------------|-----------------------|--------|----------------------|--------|--------------------------------|
| PUREE A TEXTURE SOUPLE (enfant) | 1 kg | 3 L | 3 L | 90 g | 36 |
| | 4,5 kg (le sac) | 13,5 L | 13,5 L | 400 g | 160 |
| PUREE A TEXTURE FERME (adulte) | 1 kg | 2,9 L | 2,9 L | 90 g | 34 |
| | 4,5 kg (le sac) | 13 L | 13 L | 400 g | 153 |



Purée Granulée Nature
A très faible teneur en sodium
MOUSLINE®
Sac de 4,5 kg jusqu'à 160 portions



CODE EAN
7613033727122

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 | 1418 kJ 335 kcal | 670 kJ 159 kcal | <ul style="list-style-type: none"> - À très faible teneur en sodium - À faible teneur en matières grasses - La purée Mousline contient naturellement des glucides (amidon), carburant par excellence de l'organisme. <p align="center">10/20 repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - La consommation de féculents est encouragée par le GEMRCN* à une fréquence de 10 repas sur 20. <p><small>*Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition</small></p> |
| Matières grasses | 0,7 g | 3,7 g | |
| - dont acides gras saturés | 0,5 g | 2,4 g | |
| Glucides | 71 g | 25 g | |
| - dont sucres | 1,2 g | 4,4 g | |
| Fibres alimentaires | 6,5 g | 1,9 g | |
| Protéines | 8,1 g | 5,3 g | |
| Sel | 0,18 g | 0,15 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 à très faible teneur en sodium qui convient au régime hyposodé.

Recette facilement personnalisable avec de la crème, de la muscade... pour plus d'onctuosité et de goût.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 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 | 7613033727122 | 4,5 kg | 4,53 kg | 120 x 160 x 320 | | |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 7613033727139 | 18 kg | 18,7 kg | 390 x 300 x 280 | | |
| Palette - Gerbabilité: non | Palette | 7613033727245 | 432 kg | 473 kg | 1200 x 800 x 990 | | |
| 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 |
| 803787 | 12182467 | 2005208000 | 4 | 8 | 3 | 24 | 96 |

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 28/11/2014

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