



**Purée de Pomme de Terre
Granulée Complète à très faible teneur en
Sodium
MOUSLINE®
Sac de 4,5 kg jusqu'à 135 portions**



**CODE EAN
7613033699900**

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pomme de terre granulée complète avec 7,5% de lait entier en poudre et à très faible teneur en sodium.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Adapté à un régime végétarien
- Sans colorant artificiel

INGRÉDIENTS

Pommes de terre (91%), **lait** entier en poudre (7,5%), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), arôme, 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 l'eau à ébullition.
- 2) Arrêter la cuisson. Verser la purée de pomme de terre granulée MOUSLINE® en pluie dans l'eau tout en remuant vivement au fouet ou à la girafe.
- 3) Votre purée MOUSLINE® est prête à servir.

DOSAGES

	MOUSLINE® Granulée	Eau bouillante	Nombre de portions de 200 g
PUREE A TEXTURE SOUPLE (enfant)	1 kg	5 L	30
	1 sac (4,5 Kg)	22,5 L	135
PUREE A TEXTURE FERME (adulte)	1 kg	4,5 L	27
	1 sac (4,5 Kg)	20,2 L	121



**Purée de Pomme de Terre
Granulée Complète à très faible teneur en
Sodium
MOUSLINE®
Sac de 4,5 kg jusqu'à 135 portions**



**CODE EAN
7613033699900**

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	1526 kJ 361 kcal	565 kJ 134 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. - Source de fibres <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 align="center"><small>**Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition</small></p>
Matières grasses	2,6 g	1,0 g	
- dont acides gras saturés	1,9 g	0,7 g	
Glucides	72 g	27 g	
- dont sucres	4,1 g	1,5 g	
Fibres alimentaires	6,0 g	2,2 g	
Protéines	9,4 g	3,5 g	
Sel	0,25 g	0,09 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 granulée complète à très faible teneur en sodium : un seul ingrédient à ajouter : l'eau. Recette facilement personnalisable avec du beurre, de la crème, de la muscade... pour plus d'onctuosité et de goût. Une recette de purée complète sans sel ajouté pour répondre aux exigences de la santé et conserver la facilité de mise en œuvre.

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	7613033699900	4,5 kg	4,53 kg	120 x 160 x 320			
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033699917	18 kg	18,6 kg	390 x 300 x 280			
Palette - Gerbabilité: non	Palette	7613033699924	432 kg	474 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
803785	12181764	2005208000	Hollande	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

Page 2 / 2