



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.
- Adapté à un régime végétarien.
- Sans colorant artificiel.

INGRÉDIENTS

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

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- 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

NESTLE a un système de management de la Qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSC 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</p> <p>- La purée MOUSLINE® contient naturellement des glucides (amidon), carburant par excellence de l'organisme.</p> <p style="text-align: center;">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	

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 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.

Un étui adapté aux besoins de la restauration commerciale.

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).

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 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)	Étui	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
CM-FR4	12181822	2005208000	5	12	4	48	240

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



Version du 11/12/2018

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