



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



CODE EAN

761303372122

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Dilution parfaite dans un liquide bouillant.
- Excellente tenue en liaison froide.
- Excellente tenue au bain-marie.
- Convient à un régime végétarien.

INGRÉDIENTS

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

Peut contenir : **LAIT**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **sulfites**.
- Allergènes potentiellement présents : **lait**.

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

ENGAGEMENT QUALITÉ

Mousline 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.

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 telle que préparée - La purée MOUSLINE® contient naturellement des glucides (amidon), carburant par excellence de l'organisme. <div style="text-align: center; background-color: #f4a460; padding: 5px; border-radius: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 10/20 repas </div> <ul style="list-style-type: none"> - 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
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	2,5 g	4,8 g	
Fibres alimentaires	6,5 g	1,9 g	
Protéines	8,1 g	5,3 g	
Sel	0,18 g	0,15 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.

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

Durabilité minimale : 18 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	7613033727122	4,5 kg	4,53 kg	120	160	320
Unité de distribution (UD)		Carton	7613033727139	18 kg	18,7 kg	390	300	280
Palette - Gerbabilité: non		Palette	7613038688411	720 kg	769 kg	1200	800	1450
Codes internes		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
MPG-AFR	12433893	2005208000	Pays-Bas	4	8	5	40	160

MOUSLINE SAS 572 049 500 RCS Nanterre, 34-40 Rue Guynemer 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX.

Plus d'informations ?

0 806 000 340
(Service gratuit + prix appel)

@ **www.mouslinepro.fr**

MOUSLINE, 34-40 rue Guynemer,
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



PROFESSIONAL