



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



CODE EAN
7613033699900

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pommes de terre granulée avec 7,5% de lait entier en poudre.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- A très faible teneur en sodium
- A très faible teneur en matières grasses telle que préparée
- Adapté à un régime végétarien

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 : 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.**
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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 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 l'eau à ébullition.
- 2) Arrêter la cuisson. Verser la purée de pommes 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.

+ 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 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)	20,25 L	121



**Purée Granulée Complète
A 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 telle que préparée - 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. **Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition
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	

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 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

Durabilité minimale : 15 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	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	7613038688541	720 kg	769 kg	1200 x 800 x 1450			
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-FB2	12433885	2005208000	Pays-Bas	4	8	5	40	160

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer
92130 Issy les Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 08/01/2020

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