

PURÉE DE POMMES DE TERRE MICRO GRANULÉE COMPLÈTE



Carton de 5 kg
dans un sac aluminisé

Issue d'un procédé de fabrication minutieux, cette purée garantit un résultat parfait à chaque mise en œuvre.

- + Texture parfaite**
ne corde pas, pas de grumeaux, pas de rejet d'eau.
- + Facile et rapide à mettre en œuvre**
par simple ajout d'eau bouillante, idéale en gestion de fin de service.
- + S'épaissit et se détend à volonté**
soit par ajout de granules pour épaissir ou par ajout d'eau pour délayer.
- + Bonne tenue au bain marie**
pendant plusieurs heures.
- + Adaptée à la liaison froide**
refroidissement puis remise en température.

**Pommes de terre 100% Bintje,
un goût comparable à du « fait maison ».**



+ TECHNIQUE

PURÉE DE POMMES DE TERRE MICRO GRANULÉE COMPLÈTE



+ LISTE DES INGRÉDIENTS

Pommes de terre (85%), huile de palme, lait écrémé (3,5%), sel, lactose, protéines de lait, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, acidifiant : E330, arôme, antioxydants : E220 (sulfites) et E304, colorant : riboflavine. Trace de sulfites.

+ VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

- Valeur énergétique : 1 495 kJ soit 353 kcal
- Protéines : 8 g
- Glucides : 68 g
- Lipides : 5,5 g

+ DLUO & CONDITIONS DE CONSERVATION

- DLUO : 2 ans dans un emballage non ouvert
- Conservation à température ambiante et au sec
Bien refermer le packet après ouverture

+ MISE EN ŒUVRE (LIAISON À CHAUD) & RENDEMENT

Porter l'eau à ébullition puis la retirer du feu.

Verser la purée en pluie dans l'eau en remuant énergiquement.

La purée est alors prête à servir.

1 kg de granulés + 5 L d'eau bouillante = 6 kg de purée, soit 30 portions de 200 g

3,4 kg de granulés + 17 L d'eau bouillante = 20 kg de purée, soit 100 portions de 200 g

5 kg de granulés + 25 L d'eau bouillante = 30 kg de purée, soit 150 portions de 200 g

+ DONNÉES TECHNIQUES & LOGISTIQUES

Désignation Code produit	Palettisation					
	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Purée gran. - YI 02	5000	1	28	2	56	280



N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Panzani pour tout complément d'informations à Panzani Food Service - 4 rue Boileau - 69006 LYON - Tél. : 04 72 82 23 39