

## PURÉE PETITS POIS & HARICOTS VERTS

## PURÉE CAROTTE & COURGE



**1 PACK =  
+/- 140 portions !**

Cartons de 4 kg  
(4 sacs de 1 kg)

**Des purées riches en légumes,  
100 % naturelles et gourmandes !**

- + Composées de 30% de légumes**  
afin de varier l'alimentation et de favoriser la consommation de légumes.
- + Pauvres en matières grasses et en sel**  
ce qui permet de diminuer l'apport calorique et l'apport en sodium des menus.
- + Riches en fibres**  
idéal pour le bien-être de tous au quotidien.
- + Sans colorants ni conservateurs / Sans gluten**

**Recommandé pour varier l'alimentation  
et favoriser la consommation de légumes.**

Idéal pour tous, en particulier enfants et personnes âgées.



**+ ÉQUILIBRE  
& NUTRITION**

### + LISTE DES INGRÉDIENTS

#### • CAROTTE / COURGE

Pommes de terre 69% , légumes 30% (carotte et courge), huile de tournesol.

#### • PETITS POIS / HARICOTS VERTS

Pommes de terre 69%, légumes 30% (petits pois et haricots verts), huile de tournesol.

### + VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	PURÉE CAROTTE / COURGE		PURÉE PETITS POIS / HARICOTS VERTS	
	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 200 g de purée prête à consommer	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 200 g de purée prête à consommer
• Valeur énergétique	1420 kJ soit 336 kcal	410 kJ soit 97 kcal	1372 kJ soit 325 kcal	347 kJ soit 82 kcal
• Protéines	12,7 g	3,6 g	8,6 g	2,2 g
• Glucides	62,1 g	18,0 g	62 g	16 g
dont sucres	5,3 g	1,5 g	14,4 g	3,8 g
• Lipides	1,4 g	0,4 g	1,5 g	0,2 g
dont saturés	0,2 g	0,04 g	0,3 g	0,08 g
• Fibres diététiques	12,1 g	3,5 g	14,5 g	3,8 g
• Sodium	0,01 g	0,002 g	0,1 g	0,02 g

### + DLUO & CONDITIONS DE CONSERVATION

- DLUO : 15 mois dans un emballage non ouvert
- Conservation à température ambiante et au sec  
Bien refermer le sachet 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 + 6 L d'eau bouillante = 7 kg de purée, soit 35 portions environ**

**4 kg de granulés + 24 L d'eau bouillante = 28 kg de purée, soit 140 portions environ**

### + DONNÉES TECHNIQUES & LOGISTIQUES

Désignation Code produit	Palettisation					
	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Carotte courge - Y106	4000	1	16	4	64	256
P.pois H. verts - Y105	4000	1	16	4	64	256

