

# PURÉE **AUX MORCEAUX DE LÉGUMES**



Carton de 4 kg (4 sacs de 1 kg)  
Aux carottes, brocolis et épinards

**NOUVEAU**

*format 4 kg*

**1 PACK =  
+/- 120 portions !**

**Une purée au bon goût de pommes de terre et aux petits morceaux de légumes, pour apporter variété et équilibre à vos menus.**

**+ Pauvre en matières grasses**

ce qui permet de diminuer l'apport calorique des menus.

**+ Source de glucides**

qui, selon les recommandations des nutritionnistes, doivent constituer entre 50% et 55% des apports énergétiques journaliers.

**+ Inratable**

grâce à la micro-granule, la purée ne corde pas, ne fait pas de grumeaux et reste homogène.

**Idéal pour tous.**

Recommandé pour les personnes souhaitant augmenter leurs apports en fibres (sportifs, enfants, personnes âgées).



**+ ÉQUILIBRE  
& NUTRITION**

# PURÉE AUX MORCEAUX DE LÉGUMES



## + LISTE DES INGRÉDIENTS

Pommes de terre 76 %, huiles végétales, légumes 5% (carottes, brocolis, épinards, oignons), lactose, sucre, sel, protéines de lait, amidon transformé, arômes (contient du soja et du céleri), émulsifiant E471, stabilisant E450, antioxydant E304, herbes et épices, oléorésine de curcuma. Trace de sulfites.

## + VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

### - Pour 100 g de purée déshydratée

- Valeur énergétique : 1 526 kJ soit 362 kcal
- Protéines : 8,6 g
- Glucides : 61,8 g dont sucres 10,6 g
- Lipides : 8,9 g dont acides saturés gras 4,6 g
- Fibres alimentaires : 10 g
- Sodium : 1,3 g équivalent en sel 3,3 g

### - Pour 200 g de purée prête à consommer (équivalent à 38 g de micro granules)

- Valeur énergétique : 581 kJ soit 138 kcal
- Protéines : 3,3 g
- Glucides : 23,5 g dont sucres 4,0 g
- Lipides : 3,4 g dont acides gras saturés 1,8 g
- Fibres alimentaires : 3,8 g
- Sodium : 0,5 g / équivalent en sel 1,3 g

## + DLUO & CONDITIONS DE CONSERVATION

- DLUO : 15 mois dans un emballage non ouvert
- Conservation à température ambiante et au sec  
Bien refermer le paquet 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 + 4,2 L d'eau bouillante = 5,2 kg de purée, soit 30 portions environ**

**4 kg de granulés + 17 L d'eau bouillante = 21 kg de purée, soit 120 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
Purée mx lég.- YI 04	4000	1	16	4	64	256

