



Restauration  
Collective

Restauration  
Traditionnelle

Restauration  
rapide / à emporter

Restauration  
Gastronomique

Restauration  
à thème

- Flocons à faible teneur en sel
- Rapide et facile à mettre en œuvre
- Naturellement riche en fibres
- Liaison chaude ou froide
- Contient déjà du lait, un simple ajout suffit



### Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit sec)

Énergie	367 kcal soit 1588 Kj
Matières grasses	4 g dont acides gras saturés 2,5 g
Glucides	72,8 g dont sucres 3,6 g
Fibres alimentaires	7,4 g
Protéines	8,4 g
Sel	0,16 g

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit prêt à consommer)

Énergie	61 kcal soit 258 Kj
Matières grasses	0,8 g dont acides gras saturés 0,30 g
Glucides	11 g dont sucres 0,9 g
Fibres alimentaires	1,6 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,1 g

### Caractéristiques physico-chimiques

Humidité (% sur tel quel)	≤ 10	(105° C -1,5h)
Teneur en SO <sub>2</sub>	≤ 50 sur le produit déshydraté soit ≤ 8 sur le produit préparé	

### Portions

- +/- 175 portions de soit 200 g de produit cuit\* (par carton de 5 kg)
- Rendement = 7

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20. \*portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.

### Ingrédients

- Pomme de terre 91%, lait en poudre entier 8%, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E304, colorant : extrait de curcuma.
- Conditionné sous atmosphère protectrice

### Liste des allergènes présents

Peut contenir de l'oeuf, de la moutarde, du soja, du gluten, du céleri et des sulfites.



### DLUO

Date de conditionnement - +15 mois dans un emballage non ouvert  
Conservation à température ambiante et au sec

### DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en gr	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg /palette
Purée complète en flocons - 3038356330301	800825	5000	1	28	2	56	321

### TEMPS DE CUISSON à adapter selon process et matériel

Désignation	Préparation
Purée complète en flocons	<p><b>Étape 1 :</b> Verser rapidement 5 kg de produit dans 30 L d'eau froide  <b>Étape 2 :</b> Remuer rapidement, laisser reposer 2 à 3 minutes  <b>Étape 3 :</b> Réchauffer au moment du service  <b>Étape 4 :</b> Cette purée peut également être préparée à chaud avec une eau n'excédant pas 80 degrés  <b>Étape 5 :</b> Laissez refroidir  <b>Étape 6 :</b> Selon les goûts, le beurre peut être rajouté dans la purée et non dans l'eau</p>