



Restauration Collective

Restauration Traditionnelle

Restauration rapide / à emporter

Restauration Gastronomique

Restauration à thème

- Un résultat constant et irréprochable en liaison froide ou chaude
- Recette sans lactose, sans sel ajouté
- Adaptée aux régimes des intolérants au lactose ou souhaitant réduire leur consommation de sel
- Très simple à mettre en œuvre
- Très pauvre en sel
- Idéale pour diverses préparations à base de pomme de terre, conception de gratin, hachis et gnocchi, et pour l'enrobage à la place de la panure



### LA PURÉE SANS LACTOSE ET TRÈS PAUVRE EN SEL

- À partir de pommes de terre 100% Bintje rigoureusement sélectionnées.
- Grâce à un procédé de microgranulation, la purée ne colle pas, ne fait pas de grumeaux et reste homogène.
- Goût comparable au fait maison.

#### Caractéristiques physico-chimiques

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

#### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeurs nutritionnelles	Produit sec
Énergie	1576 kJ / 373 kcal
Matières grasses	3,5 g
dont acides gras saturés	2 g
Glucides	71 g
dont sucres	5,4 g
Fibres alimentaires	6,6 g
Protéines	11,0 g
Sel	0,22 g
Sel (sur produit préparé)	0,016 g



#### Portions

- +/- 120 portions de 200 g de produit cuit (par carton de 4,5 Kg + 20 L d'eau).
- Pour 30 convives : 1,1 Kg + 5 L.  
Pour 100 convives : 3,7 Kg + 16,5L.
- Rendement = 5,4.

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

Pommes de terre 82%, LAIT en poudre délactosé 13%, amidon modifié de pomme de terre, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, arômes, antioxydant : E304, colorants : curcuma, curcumine.

#### Liste des allergènes présents

- Peut contenir du céleri, de l'œuf, de la moutarde, du soja et des sulfites
- Conditionné sous atmosphère protectrice.



### DLUO :

- 540 jours dans un emballage non-ouvert.
- Conservation à température ambiante et au sec.
- Bien refermer le paquet après ouverture.

### Données techniques et logistiques :

Désignation	Palettisation						
	Code Produit	Poids en g	Nb articles / carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons / Palette	Poids brut en kg / palette
Purée sans lactose et très pauvre en sodium 3038359004919	803974	4500	1	28	2	56	296

**Mise en œuvre :** à adapter selon process et matériel

### Préparer cette purée à froid :

- Verser la purée en pluie dans l'eau froide en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet.
- Laisser reposer pendant 10 minutes.
- Passer en cellule de refroidissement (<5°C).
- Remettre en température selon vos process.
- La purée est alors prête à servir.

### Possibilité de préparer cette purée à chaud :

- Verser la purée dans l'eau bouillante, hors du feu.
- Remuer énergiquement.
- La purée est prête à servir.