

- Elaborées à partir d'**ingrédients rigoureusement sélectionnés** pour leurs qualités
- **Très facile** à mettre en œuvre
- Épaississement ou dilution à volonté grâce au procédé de **micro-granulation**
- **Très bon rendement** (entre 5 et 6)
- Résultat **constant et irréprochable**



MAESTRO

DES PURÉES MICRO-GRANULÉES riches en goût et en couleurs au coût portion très compétitif

Portions

- **Purée de pommes de terre vitelotte**
Un carton de 2 kg représente 60 portions de 200g* de produit cuit (33g de produit sec).
- **Purée de lentilles corail**
Un carton de 2 kg représente 55 portions de 200g* de produit cuit (36g de produit sec).

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

*portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.

Ingrédients

- **Purée de pommes de terre vitelotte**
 - Pomme de terre Vitelotte 50%, Pomme de terre 44%, Fleur de sel, Colorants : concentré de carotte et d'hibiscus, Huile d'olive, Poivres (blanc, noir et vert), Emulsifiant : E471, Antioxydant : E304.
- **Purée de lentilles corail**
 - Lentilles corail 50%, Pomme de terre 41%, sel, amidon, Sucre, Arômes naturels, Épices, Colorant : jus concentré de betterave, Huile de tournesol, curcuma, Emulsifiant : E471, Antioxydant : E 304.

Liste des allergènes présents

- **Purée de pommes de terre vitelotte**
Peut contenir de l'oeuf, soja, lait, céleri, céréales contenant du gluten, moutarde, sulfites. Conditionné sous atmosphère protectrice
- **Purée de lentilles corail**
Peut contenir de l'oeuf, soja, lait, céréales contenant du gluten, sulfites. Conditionné sous atmosphère protectrice



PURÉE DE LENTILLES CORAIL



PURÉE DE POMMES DE TERRE VITELOTTE

DLUO :

- 2 ans
- Conservation à température ambiante et au sec. Après ouverture, bien fermer le paquet.
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit



Mise en œuvre et portions

1. Porter à ébullition l'eau et le lait demi-écrémé, puis baisser le feu
2. Verser la purée en pluie en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet ou d'une girafe
3. Laisser reposer 3 minutes
4. Assaisonner à votre convenance et servir

Purée de pommes de terre vitelotte :

30 convives 1 kg de purée micro-granulée
+ 3,75 L d'eau
+ 1,25 L de lait demi-écrémé

60 convives 2 kg de purée micro-granulée
+ 7,5 L d'eau
+ 2,5 L de lait demi-écrémé

Purée de lentilles corail :

27 convives 1 kg de purée micro-granulée
+ 2,5 L d'eau
+ 2 L de lait demi-écrémé

55 convives 2 kg de purée micro-granulée
+ 5 L d'eau
+ 4 L de lait demi-écrémé

Valeur nutritionnelle pour 100 g de produit reconstitué

	Purée de pommes de terre vitelotte	Purée de lentilles corail
Énergie	251 kJ/59 kcal	329 kJ/78 kcal
Matières grasses	0,7 g	1,1 g
dont acides gras saturés	0,2 g	0,3 g
Glucides	11 g	12 g
dont sucres	1,4 g	2,5 g
Fibres alimentaires	1,1 g	1,8 g
Protéines	1,7 g	4,1 g
Sel	0,63 g	0,61 g



Caractéristiques physico-chimiques

	Purée de pommes de terre vitelotte	Purée de lentilles corail
Humidité	≤ 10 (105° C - 1,5 h)	≤ 10 (105° C - 1,5 h)
Teneur en SO2 (en ppm)	≤ 50	≤ 50

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 de pommes de terre vitelotte - 3038359010286	805202	2000	1	48	3	144	338
Purée de lentilles corail - 3038359010279	805201	2000	1	48	3	144	338

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.