

Instant Puree Chef 4 kg + 1,5 kg

Art-N° / REF 4028 + 4038
Productgroep Garnituren / Aardappelenproduct
Beschrijving Aardappelpuree met mager melk in granulaat

Karakteristieken

- Geagglomereerd granulaat
- Perfect oplosbaar in kokende water
- Kompleet aardappelpuree met een heerlijke boteraroma

Ingrediënten

Vegetarisch: Aardappelen 84%, melkbestanddelen 7% (**afgeroomd melk, lactose, melk eiwit**), palmolie, zout, emulgator (E471), stabilisator (E450), smaakversterker (mononatriumglutamaat), aroma, kurkuma, anti-oxidant (E304), kleurstof (beta-caroteen).

Kan sporen van eieren, soja, melk, selderij, granen bevattende gluten, mosterd bevatten.

Voedingswaarde	Droge product Per 100 g	Microbiologie		
Energiewaarde	1534 kJ / 363 kcal	Totaal kiemen:	Max.	100,000/g
Vetten	5,7 g	Coliformes :	Max.	100/g
Verzadigd vet	3,6 g	Coli-E :	Max.	10/g
Koolhydraten	66,6 g	Schimmels / Gist:	Max.	100/g
Suiker	7,2			
Voedingsvezels	7,1 g			
Eiwit	7,8 g			
Zout	3,22			

Dosering Naargelang de toepassing, van 200 g tot 240 g per liter water – zie doseringtabel

Toebereiding Water aan de kook brengen. Pan van het vuur nemen. Het puree granulaat erin strooien en flink met een garde roeren.

Geschikt voor regeneratie bain-marie vegetarisch dieet

Trucs & Tips De puree kan naar believen met room, boter, eidooier, zout, muskaat, of *Belarom*® verfijnd worden.

Aandacht ! Indien u vetstoffen wens toevoegen.

1. Doe dit in de afgewerkte puree en nooit in het water!
2. De hoeveelheid water in verhouding verminderen.

Rendement 24 kg of 120 porties van 200 g

Houdbaarheid 18 maanden in de gesloten zak | Na opening best binnen de twee weken gebruiken.

Bewaring Droog en fris bewaren. Verpakt onder beschermende atmosfeer

Verpakking Geïllustreerd kartondoos, aluminiumzak

Verkoopseenheid Kartondoos van 4 Kg

Palet Euro-palet, 4 Kg x 28 x 4 = 112 kartons (448 kg)

Instant Puree Chef 4 kg + 1,5 kg

Doseringtabel

Dosering 1	Gebruikelijke Puree	Granulaat	Water	Klaar v/h gebruik	Porties van 200 g	% droog product in de bereide puree
		4 kg	20 L	24 kg	120	17%
		2 kg	10 L	12 kg	60	
		1 kg	5 L	6 kg	30	
		0,5 kg	2,5 L	3 kg	15	
		0,2 kg	1 L	1,2 kg	6	
		0,1 kg	0,5 L	0,6 kg	3	

Dosering 2	Traiteurdienst	Granulaat	Water	Klaar v/h gebruik	Porties van 200 g	% droog product in de bereide puree
		4,4 kg	20 L	24 kg	122	18%
		2,2 kg	10 L	12 kg	61	
		1,1 kg	5 L	6 kg	31	
		0,55 kg	2,5 L	3 kg	15	
		0,22 kg	1 L	1,2 kg	6	
		0,11 kg	0,5 L	0,6 kg	3	

Dosering 3	Croquignoles	Granulaat	Water	Klaar v/h gebruik	Porties van 200 g	% droog product in de bereide puree
		4,8 kg	20 L	25 kg	124	19%
		2,4 kg	10 L	12 kg	62	
		1,2 kg	5 L	6 kg	31	
		0,6 kg	2,5 L	3 kg	16	
		0,24 kg	1 L	1,2 kg	6	
		0,12 kg	0,5 L	0,6 kg	3	