

## Purée Instantanée Chef 4 kg + 1,5 kg

**Art-N° / REF** 4028 + 4038

**Groupe de produits** Garnitures / Produits de pommes de terre

**Description** Purée de pommes de terre au lait écrémé (granule)

### Caractéristiques

- Granule agglomérée
- Parfaitement soluble dans l'eau chaude ou bouillante
- Purée complète de pommes de terre au délicieux goût de beurre

### Ingrédients

**Végétarien:** Pommes de terre 84%, composants laitiers 7% (**lait écrémé, lactose, protéine de lait**), huile de palme, sel, émulsifiant (E471), stabilisant (E450), exhausteur de goût (glutamate monosodique), arôme, curcuma, antioxygène (E304), colorant (beta-carotène).

Peut contenir des traces d'œuf, de soja, de céleri, de céréales contenant du gluten, de moutarde.

Valeurs nutritives	Produit sec Pour 100 g	Microbiologie		
Valeur énergétique	1534 kJ / 363 kcal			
Graisses	5,7 g	Germes aérobies	Max.	100,000/g
Graisses saturées	3,6 g	totaux :		
Glucides	66,6 g	Coliformes :	Max.	100/g
Sucre	7,2 g			
Fibre alimentaire	7,1 g	Coli-E :	Max.	10/g
Protéines	7,8 g	Moisissures / levures:	Max.	100/g
Sel	3,22 g			

**Dosage** Selon l'application, de 200 g à 240 g par litre d'eau – voir tableau de dosages

**Préparation** Porter l'eau à ébullition, retirer la casserole du fourneau. Répandre les granules dans l'eau et bien travailler la masse à l'aide d'un fouet.

**Convient pour**  régénération  bain-marie  régime végétarien

**Trucs & Astuces** La purée prête à servir peut être affinée avec de la crème, du beurre, du jaune d'œuf, du sel, de la muscade ou du **Belarom®**

**Attention !** Si vous souhaitez rajouter de la matière grasse.  
1. Faites-le dans la purée terminée mais jamais dans l'eau!  
2. Réduisez la quantité d'eau en proportion.

**Rendement** 24 kg ou 120 portions de 200 g

**D.L.U.O.** 18 mois dans le sachet fermé | Après ouverture à utiliser dans les 2 semaines.

**Conservation** Conserver au frais et au sec. Emballé sous atmosphère protectrice.

**Emballage** Boîte en carton illustrée, contenant un sachet en aluminium.

**Unité de vente** Boîte en carton de 4 Kg

**Palette** Euro-palette, 4 Kg x 28 x 4 = 112 cartons (448 kg)

**Purée Instantanée Chef 4 kg + 1,5 kg**

**Tableau de dosages**

<b>Dosage 1</b>	Purée traditionnelle	Granule	Eau	Prête à l'emploi	Portions de 200g	% du vol. Tot.
		4 kg	20 L	24 kg	120	<b>16,66%</b>
		2 kg	10 L	12 kg	60	
		<b>1 kg</b>	5 L	6 kg	30	
		0,5 kg	2,5 L	3 kg	15	
		0,2 kg	<b>1 L</b>	1,2 kg	6	
		0,1 kg	0,5 L	0,6 kg	3	

<b>Dosage 2</b>	Purée de légumes	Granule	Eau	Prête à l'emploi	Portions de 200g	% du vol. Tot.
		4,4 kg	20 L	24 kg	122	<b>18,33%</b>
		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	<b>1 L</b>	1,2 kg	6	
		0,11 kg	0,5 L	0,6 kg	3	

<b>Dosage 3</b>	Croquignoles	Granule	Eau	Prête à l'emploi	Portions de 200g	% du vol. Tot.
		4,8 kg	20 L	25 kg	124	<b>20,00%</b>
		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	<b>1 L</b>	1,2 kg	6	
		0,12 kg	0,5 L	0,6 kg	3	