

PUREE GM FRANCE

(PDT020)



LES + PRODUITS

- * **Pomme de terre Française**
- * Production française
- * **Préparation à froid et à chaud**
- * Sans gluten

DESCRIPTION

Une purée onctueuse et savoureuse simple à mettre en œuvre. Cette purée au bon goût de beurre, nous rappelle celle que préparaient nos grands-mères !

CONSEILS D'UTILISATION

1 kg de purée GM se réhydrate avec 5 litres d'eau pour obtenir 6 kg de purée prête à servir. Verser la préparation pour purée en pluie dans la quantité d'eau froide ou chaude nécessaire tout en remuant à l'aide d'une spatule. Laisser reposer quelques minutes, mélanger une dernière fois.

LISTE DES INGREDIENTS

PDT020 – Purée GM salée : Flocons de pomme de terre (**sulfites**) (dont émulsifiant : Mono et diglycérides d'acides gras), anti-oxygène: palmitate d'ascorbyle, acide citrique ; curcuma, conservateur: métabisulfite de sodium), poudre de **lait**, sel (dont antiagglomérant: dioxyde de silicium), huile de tournesol, arômes (lait), extrait de levure, sirop de glucose, protéine de **lait**, curcuma, sel, antiagglomérant: dioxyde de silicium.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Purée GM France salée	
	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 g de produit reconstitué
Energie kcal / kJ	357 / 1509	60 / 252
Matières grasses (g)	2,6	0,43
dont AG saturés (g)	1,1	0,18
Glucides (g)	71,0	11,83
dont sucres (g)	4,5	0,75
Protéines (g)	10,0	1,67
Sel (g)	2,0	0,33

CONSERVATION

DDM avant ouverture : 24 mois à partir de la date de fabrication. A conserver dans un endroit sec et frais. Après reconstitution, à conserver en chambre froide positive selon la législation en vigueur. Un sac entamé doit être consommé dans le mois suivant son ouverture.

Groupe NUTRISENS

3 Chemin des Cytises, 69340 Francheville
Tél : 03 79 46 00 00 Fax : 03 80 23 27 00
Email : commandes@nutrisens.fr

CONDITIONNEMENT

PDT020 : Sac de 5 kg – Rendement = 30 kg

Colis Hauteur : 55 cm
Largeur : 33 cm
Longueur : 10 cm
Poids : 5 kg

Palette NB colis / couche : 10
Nb de couches / palette : 8
Nb de colis / palette : 80