



Restauration
Collective

Restauration
Traditionnelle

Restauration
rapide / à emporter

Restauration
Gastronomique

Restauration
à thème

- Très faciles à mettre en œuvre
- A épaissir ou diluer à volonté
- Ne collent pas, ne font pas de grumeaux, ne déphasent pas
- Elaborées à partir de pommes de terre 100% Bintje rigoureusement sélectionnées
- Bon goût de pommes de terre
- Idéales pour les préparations traditionnelles à bases de pommes de terre (aligots, pommes duchesses), la conception de gratin, hachis, gnocchi, et pour l'enrobage en remplacement de la panure



2 RÉFÉRENCES

- **La Purée micro-granulée spéciale liaison chaude :**
se dilue parfaitement dans l'eau bouillante, ne colle pas, ne fait pas de grumeaux, reste homogène, sans rejet d'eau, même après plusieurs heures au bain-marie ; idéale liaison chaude et fin de service
- **La Purée micro-granulée réhydratable à froid :**
spécialement conçue pour la Restauration : il suffit de rajouter de l'eau froide ; elle ne colle pas, ne fait pas de grumeaux, reste homogène, sans rejet d'eau, même après plusieurs heures d'attente



Portions

- Un carton de 5 kg représente ± 150 portions de 200 g* de produit fini
- Pour 30 convives, prévoir 1 kg + 5 l d'eau ;
pour 100 convives : 3,4 kg + 17 l d'eau ;
pour 150 convives : 5 kg + 26 l d'eau
- Rendement = 6,1

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

Purée réhydratable à chaud

- Pomme de terre 85%, poudre de **LAIT** entier 4,7%, huile de tournesol 3,9%, sirop de glucose, sel arômes, stabilisant : E450, émulsifiant : E471, antioxydante : E304, colorant : curcuma.
- Conditionné sous atmosphère protectrice.

Purée réhydratable à froid

- Pomme de terre 85%, poudre de **LAIT** entier 5%, huile de tournesol, sel, sirop de glucose, amidon modifié de maïs, arôme, stabilisant : E450, émulsifiant : E471, antioxydants : E304, colorants : extrait de curcuma.
- Conditionné sous atmosphère protectrice.



Liste des allergènes présents

Purée réhydratable à chaud

- Contient du **LAIT**. Peut contenir des œufs, du soja, du gluten, du céleri, des sulfites et de la moutarde.

Purée réhydratable à froid

- Contient du **LAIT**. Peut contenir des œufs, du soja, du gluten, du céleri, des sulfites et de la moutarde.

DLUO :

- 18 mois dans un emballage non ouvert (sac aluminisé)
- Conservation à température ambiante, dans un endroit sec
- Bien refermer le paquet après ouverture



Mode de préparation :

Purée réhydratable à chaud	Purée réhydratable à froid
Etape 1 : Porter l'eau à ébullition, puis retirer du feu Etape 2 : Verser la purée en pluie en remuant énergiquement Etape 3 : La purée est prête à servir	Etape 1 : Verser la purée en pluie dans l'eau froide en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Etape 2 : Laisser reposer pendant 10 minutes. Etape 3 : Passer le produit préparé en cellule de refroidissement (< 5°C). Etape 4 : Régénérer le produit si besoin. Etape 5 : Passer en armoire de remise en température selon votre process. Etape 6 : La purée est alors prête à servir.
PAS DE SEL À AJOUTER À LA PREPARATION	

Valeurs nutritionnelles :

	Purée réhydratable à chaud	Purée réhydratable à froid
	Pour 100 g de produit fini	Pour 100 g de produit prêt à consommer
Valeur énergétique	363 kcal / 1530 kJ	365 kcal / 1541 kJ
Lipides	5,5 g dont acides gras saturés 1,3 g	6,1 dont acides gras saturés 1,4 g
Glucides	65 g dont sucres 6,4 g	65 g dont sucres 4,8 g
Fibres	8,6 g	8,2 g
Protéines	9 g	8,3 g
Sel	2,77 g	2,7 g

Caractéristiques physico-chimiques :

	Purée réhydratable à chaud et Purée réhydratable à froid
Humidité (% sur tel quel)	≤ 10 (105 °C – 1,5 h)
Teneur en SO ₂ (en ppm)	≤ 50 sur produit déshydraté, soit ≤ 8 sur produit préparé

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 réhydratable à chaud 3073190005268	800824	5000	1	28	2	56	321
Purée réhydratable à froid 3038356330905	802471	5000	1	28	2	56	325

Nos technicos - commerciaux se tiennent à votre disposition pour tous conseils de mise en oeuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzanifoodservice.com

Prenons goût au meilleur

