

Mousline®

PROFESSIONNEL

FLOCON +

LES +



SAC PRÉ-DOSÉ
POUR 1 BAC GN1/1



PRÉPARATION
À CHAUD



MAINTIEN AU
CHAUD



IDÉAL
LIAISON CHAUDE



**Comment ça
marche ?**





MOUSLINE® FLOCONS COMPLÈTE LAIT ÉCRÉMÉ - PREP. À CHAUD SAC DE 1,4 KG 62 PORTIONS DE 150G

Purée de Pommes de Terre complète en flocons au lait entier. Préparation à chaud.

Sac pré-dosé pour préparation en bac gastronorme :

- Facile à préparer, sac léger : facile à manipuler
- Préparation directement dans le plat standard de la restauration (GN 1/1)
→ Moins de nettoyage, moins de perte de produit

Maintien au chaud pendant plusieurs heures, idéal liaison chaude

Goût de pomme de terre et de lait intense, sans arôme

Convient au régime végétarien et au régime sans gluten

INGREDIENTS

Pomme de terre (91%), LAIT écrémé en poudre (3.9 %), sel, curcuma, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (d'origine végétale) ; stabilisant : diphosphates ; anti-oxydant : extrait de romarin ; arôme naturel.

CONSERVATION – STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois. Conditionné sous atmosphère protectrice.

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.



Code EAN :

3 760 381 262 295



Comment ça marche ?



DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Sac	3760381262295	1.4 kg	1.44 kg	270*100*300
Unité de distribution (UD)	Carton	33760381262296	8.4 kg	9.2 kg	499*273*278
Palette - Gerbabilité	NON	83760381262291	252 kg	395.91 kg	1200*800*1540

Codes internes	Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
60000069 192-B-1.4kg-1	1105200000	FRANCE	6	6	5	30	180

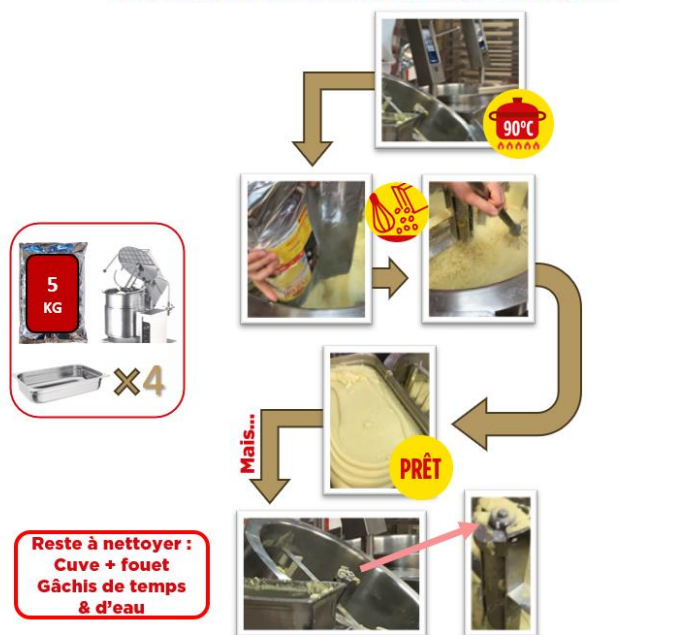
Differences modes de préparations entre les formats traditionnels et:



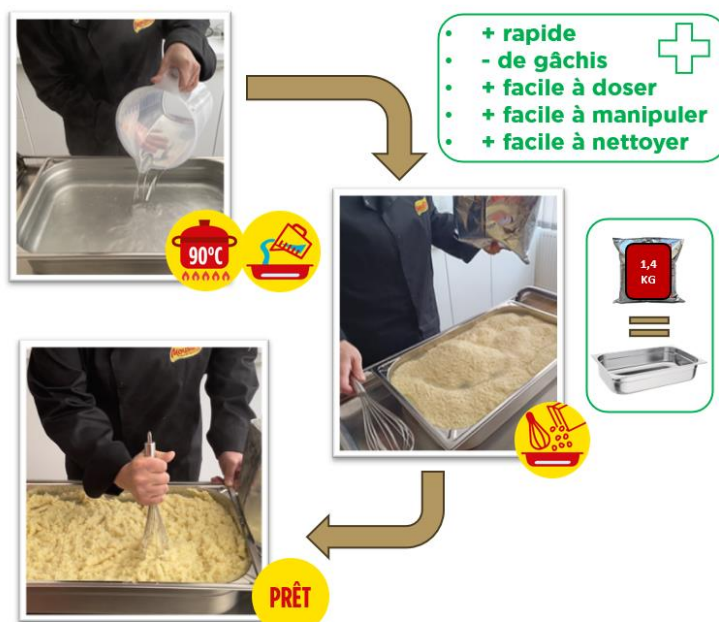
D'abord en cuve PUIS en bacs de cuisine

VS

Directement en bacs de cuisine GN 1/1



Durée approximative de préparation pour 226 portions (1 sac) : 30 Mn (sans le temps de chauffe)



Durée approximative de préparation pour 248 portions (4GN) : 15 Mn (sans le temps de chauffe)



Rendez-vous sur : www.mouslinepro.fr

Fiche technique

Purée de pomme de terre complète
FLOCON  au lait écrémé
Sac pré-dosé 1.4 Kg : bac Gastronomique



CODE EAN
3760381262295

DESCRIPTION DU PRODUIT



Purée de Pommes de Terre
complète en flocons au
lait entier

Préparation à chaud



LES Bénéfices clés du produit



Sac pré-dosé pour préparation en bac gastronomique :

- Facile à préparer, sac léger : facile à manipuler
- Préparation directement dans le plat standard de la restauration (GN 1/1)
→ Moins de nettoyage, moins de perte de produit

Maintien au chaud pendant plusieurs heures, idéal liaison chaude

Goût de pomme de terre intense et de lait.

Convient au régime végétarien et au régime sans gluten



INGRÉDIENTS

Pomme de terre (91%), LAIT écrémé en poudre (3.9 %), sel, curcuma, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (d'origine végétale) ; stabilisant : diphosphates ; anti-oxydant : extrait de romarin ; arôme naturel.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT**
- Allergènes potentiellement présents : aucun

ENGAGEMENT QUALITÉ

MOUSLINE a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés

Production en France (Hauts de France)

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g de produit sec	Pour 150g de purée préparée*
Energie	1384 kJ / 331 kcal	309 kJ / 74 kcal
Matières grasses	1.3 g	0.3 g
Dont acides gras saturés	1.0 g	0.2 g
Glucides	68.4 g	15.3 g
Dont sucres	3.5 g	0.8 g
Fibres	6.7 g	1.5 g
Protéines	8.0 g	1.8 g
Sel	3.33 g	0.74 g

*Préparée selon le mode d'emploi sans ajout de sel.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois

Conditionné sous atmosphère protectrice

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation

**Purée de pomme de terre complète
FLOCON au lait écrémé**
Sac pré-dosé 1.4 Kg : bac Gastronorme



CODE EAN
3760381262295

PREPARATION BAC GASTRONORME GN 1/1

QUANTITES

En fonction du nombre de portions à préparer pour le service, déterminer le nombre de bacs à préparer

Type de bac Gastronorme	Flocons Mousline®	EAU	Nombre de portions de 150g
GN 1/1	1 sac	8L	62

1. Chauffer à 90°C la quantité d'eau nécessaire pour le nombre de bacs à préparer



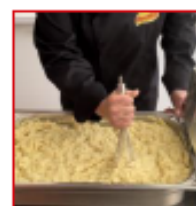
 Si vous êtes équipés d'une cuve chauffante : Utilisez la pour faire chauffer une grande quantité d'eau



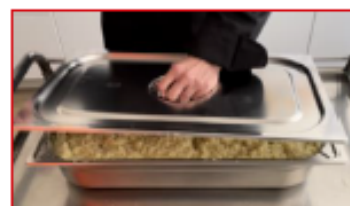
2. Doser l'eau chaude dans le bac gastronorme à l'aide d'un pot gradué (se référer aux proportions présentées dans le tableau ci-dessus)



3. Verser le sac de flocon en le répartissant rapidement dans le bac et mélanger à l'aide d'un fouet



La purée MOUSLINE® est prête pour le service !
Couvrir le plat et le maintenir au chaud à 75°C



IMPORTANT : Se référer à la réglementation en vigueur applicable à la restauration collective à chaque étape de la vie du produit (préparation, liaison chaude, service)

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Sac	3760381262295	1.4 kg	1.44 kg	270*100*300
Unité de distribution (UD)	Carton	33760381262296	8.4 kg	9.2 kg	499*273*278
Palette - Gerbabilité: oui	Palette	83760381262291	252 kg	395.91 kg	1200*800*1540

Codes internes		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
60000069	192-B-1.4kg-1	1105200000	FRANCE	6	6	5	30	180

Date de mise à jour : 09/07/2024