

## Purée aux courgettes sans sel ajouté

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Purées et rondelles de pomme de terre

Réf. : 30PU55

**Préparation déshydratée pour purée aux courgettes sans sel ajouté**

**Ingrédients :**

Pommes de terre 59,5%, courgettes 40%, amidon de maïs, sirop de glucose de maïs, huile de colza, émulsifiants : E322-E471, stabilisant : E450i, acidifiant : E330, curcuma, conservateur : E223, antioxygène : E304.

**Suggestion :** Pour accompagner vos viandes ou poissons.

**Mode d'emploi :** Pour obtenir environ 7kg de purée, verser 1kg de flocons dans un mélange chaud ou froid de 4 litres d'eau et 2 litres de lait. Saler et mélanger doucement jusqu'à obtention d'une purée lisse. Au moment de servir, ajouter du beurre ou de la crème fraîche en accompagnement.

**Conservation :** DDM : 18 mois à partir de la date de fabrication. Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière. Consommer dans les 3 mois après ouverture et refermer après chaque utilisation.

**Dosage :** 170g pour 1L d'eau et de lait chaude ou froide

**Conditionnement :** Sachet de 1 kg pour environ 35 rations - Carton de 5 sachets.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué (base eau)
Energie	377,48 kcal 1599,81 kJ	54,85 kcal 232,45 kJ
Matières grasses	1,56 g	0,23 g
dont acides gras saturés	0,63 g	0,09 g
Glucides	82,47 g	11,98 g
dont sucres	15,41 g	2,24 g
Fibres	5,09 g	0,74 g
Protéines	5,86 g	0,85 g
Sel	0,05 g	0,007 g

**Autres parfums :**

*NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire*

*Tél. 02 41 57 15 15  
<http://www.nectarys.com>  
[contact@nectarys.com](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 03-05-2024*