

Purée de pomme de terre à froid - Flocafroid

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

Réf. : 30PU06

Le produit est élaboré à partir de pommes de terre mûres et saines. La transformation s'effectue au cours de différentes étapes : le lavage, l'épluchage, la coupe, la pré-cuisson, la mise en paillettes et la déshydratation.

Ingrédients : Flocons de pomme de terre (émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, stabilisant : diphosphate de sodium, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium, antioxydant : E320), poudre de lait écrémé, sirop de glucose, sel, lactose, protéines de lait, épice, extrait naturel d'épice. CONTIENT: produit à base de lait, sulfites (75ppm).

Suggestion : Pour accompagner vos viandes, pour élaborer des plats cuisinés.

Mode d'emploi : Ajouter la préparation déshydratée dans la quantité d'eau froide nécessaire puis délayer. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Le produit est prêt à être servi après avoir été réchauffé.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. 12 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 200g de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Sachet aluminium de 5 Kg. Carton de 1 sachet.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	1487 kj/ 355 kcal
Protéines	10.3 g
Glucides	76.3 g
Lipides	1 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