NECTARYS

Purée de pomme de terre au lait

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

Réf. : 30PU04

Les pommes de terre utilisées sont des pommes de terres de qualité culinaire saines et mûres. La fabrication comprend les étapes suivantes : lavage, épluchage, tranchage, cuisson, mise sous forme de purée et séchage.

Ingrédients : Pommes de terre, 7%lait écrémé en poudre, huile végétale, sel, émulsifiant E471, stabilisant E450, exhausteur de goût monosodium glutamate, arômes, curcuma, antioxydant E304, colorant bétacarotène. CONTIENT:produit à base de lait.

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

Mode d'emploi : Verser rapidement 5 kg de produit dans 25 l d'eau bouillante. Remuer énergiquement. Laisser reposer pendant 2 minutes Selon vos goûts : ajouter du beurre à la purée préparée et utiliser du lait pour la réhydratation.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DLUO : 18 mois.

Dosage : 200g de préparation pour 1 litre d'eau. 5Kg de préparation pour 25 litre d'eau = 30kg de purée prête à consommer soit 150 portions de 200g.

Conditionnement : Sac aluminium de 5 Kg fermé sous atmosphère protectrice, emballé dans un carton.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Valeur énergétiques	Protéines	Glucides	Lipides	Sodium
Pour 100g de poudre	1452kj/343kcal	9.4 g	64.3 g	5.3 g	1.3 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