



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Flocons de pomme de terre

Descriptif produit : En flocons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg

Liste des ingrédients : Pomme de terre (99%), émulsifiant (E471), stabilisateur (E450), correcteur d'acidité (acide citrique), antioxydant (E223 METABISULPHITE de sodium) curcuma

Pays de transformation : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 450

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Lait

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 11052000 - Flocons, granulés et agglomérés sous forme de pellets, de pommes de terre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution à l'aide d'une paire de ciseaux, afin de pouvoir le refermer proprement après l'utilisation, si besoin. Mise en œuvre à chaud (10 kg de purée en flocons) : porter 40 litres d'eau à ébullition. Couper le feu, ajouter 450 g de sel fin et 800 g de beurre. Verser 20 litres de lait à température ambiante, afin d'obtenir la bonne température du liquide (75 à 80°C). Remuer le liquide (tourbillon) et ajouter en pluie les 10 kg de purée en remuant sans battre, au fouet ou à la spatule. Pour obtenir une texture idéale, laisser reposer 3 minutes et remuer à nouveau sans battre. La purée est prête à servir. Préparation à froid (10 kg de flocons) : Mettre 37,5 litres d'eau dans un récipient. Remuer le liquide (tourbillon) avec le sel et 12,5 litres de lait froid. Ajouter en une fois les 10 kg de flocons tout en continuant de mélanger doucement pendant 2 minutes. Laisser hydrater 5 minutes. Ajouter de la matière grasse liquide ou l'incorporer au moment du réchauffage. Mélanger sans battre et la purée est prête pour la liaison froide. Lors du passage en cellule froide du produit, on peut constater l'apparition d'eau en surface qui disparaît lors de la remise en température du produit. Ne pas oublier de vérifier et de corriger l'assaisonnement. Rendement : +/- 300 à 350 assiettes de 200 g

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | | | | | | |
|--|------|-------------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres (en g) | Protéines (en g) | Equivalent en sel (en g) |
| kJ | kcal | | | | | | | |
| 1,482 | 350 | 1 | 0.8 | 73.3 | 2 | 6.8 | 8.5 | 0.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.50

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Colis | 10 | 10.2 | 1 | Sachet | | | |
| Sachet | 10 | 10.2 | 1 | Sachet | | 600x400x140 | 8711358002395 |
| Couche | 40 | 0 | 4 | Sachet | 4 | | |
| Palette | 480 | 0 | 48 | Sachet | 48 | | |
| Pièce | 10 | 0 | 1 | Sachet | | | |



Purée de pomme de terre en sac 10 kg AVIKO

Article : 25385