



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Flocon PDT Bio pour purée instantanée
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. En flocons. Colis de 2 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes de terre Bio (99.97%), antioxydant E392 : extrait de romarin Bio (0.03%)
Traces éventuelles de lait, sulfite.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pommes de terre Bio	France, Allemagne, Belgique, Pays-Bas
Antioxydant E392 (Extrait de romarin Bio)	Allemagne, Etats-Unis, Maroc

- Pays de transformation :** Belgique
- N° d'agrément :** AER/HAI/000809
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Lait, Sulfites
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio

Purée de pomme de terre BIO en sac 5 kg LUTOSA

Article : 59166

Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Granulométrie	1 (< 1 mm : max. 35 %)	Granulométrie	5 (> 5 mm : max 5 %)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution à l'aide d'une paire de ciseaux, afin de pouvoir le refermer proprement après utilisation, si besoin. Mise en œuvre à chaud (10 kg de purée en flocons) : porter 25 litres d'eau à ébullition. Couper le feu, ajouter 225 g de sel fin et 400 g de beurre. Verser 5 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 5 kg de purée en remuant sans battre, au fouet. La purée est prête à servir. Pour obtenir une texture idéale, laisser reposer 3 minutes et remuer à nouveau sans battre. Rendement : +/- 175 assiettes de 200 g.
Mise en œuvre à froid: Mettre 5L de liquide dans un récipient (de préférence 4l d'eau et 1l de lait bio). Ajouter 50gr de sel, remuer le liquide en tourbillon et ajouter les microflocans en pluie. Laisser hydrater 5 minutes. Mélanger sans battre et la purée est prête pour la liaison froide (température <7° en max, 2 heures) Chauffer avant de servir.

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							
1,478	349	1	0.1	73	1.5	8	8	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

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	10.67	2	Sachet		490x290x240	15410376014150
Sachet	5	5.03	1	Sachet			5410376014153
Couche	60	0	12	Sachet	6		
Palette	420	476	84	Sachet	42	1200x800x1914	15410376014150
Pièce	5	0	1	Sachet			