

Purée de pomme de terre

Purée de pomme de terre, au lait, en granules, sac de 5 kg.

La purée de pomme de terre accompagne le plus souvent les saucisses grillées ou le poulet rôti. Elle peut aussi entrer dans la composition de certains plats composés comme le hachis Parmentier ou la brandade de morue.

On constate que nos offres de purée contiennent dans la désignation les termes "complète" et/ou "au lait". Cela signifie que seul un ajout d'eau peut suffire lors de la mise en œuvre du produit. Le dosage pour l'ensemble de nos offres est de 5 kg de purée déshydratée pour 25 lt d'eau. Les portions recommandées par le GEMRCN étant de 150 g pour les maternelles, 200 g pour les primaires, 230 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner) et 250 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, il faudra donc respectivement tenir compte, par personne, des proportions purée/eau suivantes : 25 g/125 ml ; 33 g/167 ml ; 38 g/192 ml ;

42 g/208 ml. Côté composition, la teneur en pomme de terre est relativement homogène pour l'ensemble de notre sélection puisqu'elle oscille entre 85 et 91%. Pour quatre de nos offres, on observe un taux de 7% de lait écrémé en poudre contre 1 à 3,5% pour les deux dernières. Toutefois, pour celles-ci, un ajout supplémentaire de protéines de lait ainsi que de poudre de petit-lait ou de lactose a été effectué. Notons aussi la présence d'huile végétale au sein de toutes nos offres, dont cinq avec de l'huile de palme et une avec de l'huile de tournesol.

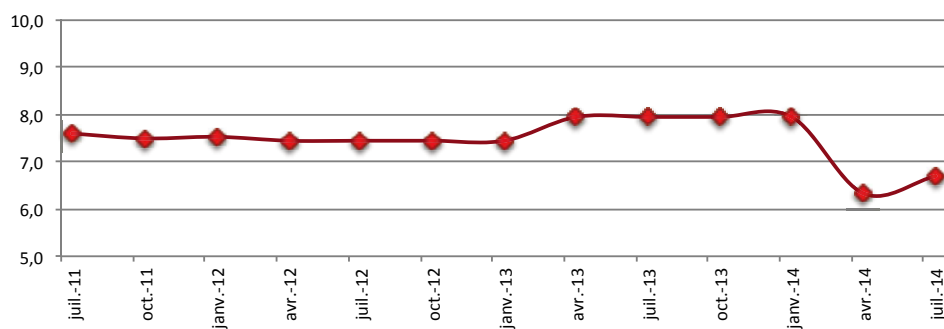


Question d'un acheteur

Après ouverture, l'utilisation de la purée complète déshydratée est-elle possible en plusieurs fois ?

Oui. Le mélange des différents ingrédients est assez homogène pour permettre l'utilisation du produit en plusieurs fois. Veillez par contre à bien refermer le sachet et à le conserver à température ambiante dans un endroit sec.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour apporter un peu plus de saveurs à votre purée, vous pouvez y incorporer de la tapenade ou du basilic finement ciselé.

THÈMES & RECETTES

Le Nord : Croquettes des Ch'tis
Le goût : Aligot de l'Aubrac

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique*	Protéines*	Glucides*	Lipides*	dont AGS*	Sodium*	Fibres*	Industriels Marque
BRAKE	14613	55 kcal	1,6%	11,2%	0,4%	traces	234 mg	0,9 g	BRAKE Brake
COLIN RHD	1304	60 kcal	1,6%	10,8%	0,9%	0,5%	NC	1,4 g	COLIN RHD SAS Côte Ouest
EPISAVEURS	35105	60 kcal	1,5%	10,9%	0,9%	0,2%	180 mg	1,4 g	PANZANI Panzani Plus
NUTRISENS	810	60 kcal	1,5%	10,8%	0,9%	0,4%	199 mg	1,5 g	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	17256	58 kcal	1,6%	10,7%	0,9%	0,5%	217 mg	1,5 g	ENGEL FOOD SOLUTIONS Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	141	60 kcal	1,6%	10,9%	0,9%	0,5%	217 mg	1,4 g	COLIN PALC Gudvor

* pour 100 g de purée reconstituée

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de pomme de terre et %	Type de lait et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	14613	purée de pomme de terre au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 91%	poudre de petit lait < 4%, lait écrémé en poudre 1%, protéine de lait < 1%	huile de tournesol < 4%	BRAKE Brake
COLIN RHD	1304	purée de pomme de terre complète au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 85%	lait écrémé en poudre 7%	huile de palme %NC	COLIN RHD SAS Côte Ouest
EPISAVEURS	35105	purée de pomme de terre complète	micro-granule, mélange homogène	pomme de terre 85%	lait écrémé en poudre 3,5%, lactose %NC, protéine de lait %NC	huile de palme %NC	PANZANI Panzani Plus
NUTRISENS	810	purée de pomme de terre complète au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 85%	lait écrémé en poudre 7%	huile de palme non hydrogénée 5%	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	17256	purée de pomme de terre au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 86%	lait écrémé en poudre 7%	huile de palme 3%	ENGEL FOOD SOLUTIONS Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	141	purée de pomme de terre complète au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 85%	lait écrémé en poudre 7%	huile de palme %NC	COLIN PALC Gudvor

	Référence	Autres ingrédients et %	Mode d'emploi	Dosage	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14613	sel 3%, arôme 0,5%, curcuma < 0,5%, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, disperser la purée, réhydrater hors du feu	5 kg pour 25 lt d'eau	15 mois	sachet aluminium, non refermable 5 kg, 1 x 5 kg	BRAKE Brake
COLIN RHD	1304	sel 3%, arôme %NC, curcuma %NC, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet	5 kg pour 25 lt d'eau	18 mois	sachet aluminium, non refermable 5 kg, 1 x 5 kg	COLIN RHD SAS Côte Ouest
EPISAVEURS	35105	sel %NC, arôme %NC, colorant, acidifiant, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet, laisser reposer 3 min	5 kg pour 25 lt d'eau	24 mois	sachet aluminium, en boîte cartonnée non refermable 5 kg, 1 x 5 kg	PANZANI Panzani Plus
NUTRISENS	810	sel %NC, arôme < 1%, curcuma %NC, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet, laisser reposer 2 à 3 min	5 kg pour 25 lt d'eau	12 mois	sachet aluminium, en boîte cartonnée non refermable 5 kg, 1 x 5 kg	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	17256	sel 3%, exhausteur de goût < 1%, curcuma < 1%, colorant, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet, laisser reposer 2 min	5 kg pour 25 lt d'eau	18 mois	sachet aluminium, 5 kg, 1 x 5 kg	ENGEL FOOD SOLUTIONS Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	141	sel 3,3%, arôme %NC, curcuma %NC, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet	5 kg pour 25 lt d'eau	18 mois	sachet aluminium, 5 kg, 1 x 5 kg	COLIN PALC Gudvor

Nos offres de purée sont déjà salées et, en fonction des grammages conseillés pour les différentes catégories de population, elles apportent entre 750 mg et 1,25 g de sel par portion. Parmi les objectifs du PNNS², la consommation maximale de sel

souhaitée pour un homme est fixée à 8 g/jour et à 6,5 g/jour pour une femme ou un enfant. Il est donc inutile de resaler cette préparation qui contribue à fournir environ 1/6 à 1/8 de ces apports. A noter que la consommation de sel fixée par l'OMS³ est

beaucoup plus restrictive puisqu'elle est fixée à 5 g/jour maximum.

² Plan National Nutrition Santé
³ Organisation Mondiale de la Santé