



NUTRITION
SPÉCIALISÉE



Purée nutritionnelle

Purée de pomme de terre et de lentilles enrichie en protéines



RICHE EN
PROTEINES



SANS
GLUTEN



SANS
ADDITIFS



Purée nutritionnelle

La pomme de terre associée à la farine de lentilles riche en protéines permet d'**apporter 5 grammes de protéines en plus** par rapport à une purée servie en restauration collective. Alléguée "**riche en protéines**" cette formulation est idéale pour la nutrition sénior et sportive

Ingédients

95,3% Purée reconstituée à base de pomme de terre

4,3% PROTEINEL LVD CT

0,4% sel

Étapes clés

PREPARATION

Reconstituer la purée puis atteindre la T63°C

REFROIDISSEMENT

Ajouter la Proteinel LVD CT, mélanger et stocker à 63°C

proteinel LVD CT

Proteinel LVD CT est une farine de lentille riche en protéines, neutre en goût



RICHE EN PROTÉINES (53%)
SANS ALLERGÈNES
DISPONIBLE EN BIO



CAPACITÉS MOUSSANTES
MICROBIOLOGIE CONTRÔLÉE
GOÛT NEUTRE



ISSUE D'UN PROCÉDÉ PAR VOIE SÈCHE



DÉNOMINATION DE FARINE
DANS LA LISTE D'INGRÉDIENTS



Valeurs nutritionnelles	pour 100g
Énergie	77kCal 325kJ
Matières grasses	1,4g
Dont acides gras saturés	0,9g
Glucides	13,2g
Dont sucres	2,6g
Fibres	1,6g
Protéines	4,8g
Sel	0,4g



**SPECIALIZED
NUTRITION**



Nutritional purée

Protein-enriched mashed potatoes and lentils



**RICHE IN
PROTEINS**



**GLUTEN
FREE**



**ADDITIVES
FREE**



Nutritional purée

The potato combined with high protein lentil flour **provides 5 grams more protein** than mashed potatoes served in foodservice. Claiming to be "**rich in protein**", this formulation is ideal for senior and sports nutrition.

Ingredients

95,3% reconstituted potato purée

4,3% PROTEINEL LVD CT

0,4% salt

Key steps

PREPARATION

Reconstitute the purée and then reach 63°C

COOLING

Add Proteinel LVD CT, mix and store at 63°C

proteinel LVD CT

Proteinel LVD CT is a **high protein, neutral tasting lentil flour**.



RICH IN PROTEINS (MIN50%)
ALLERGENS FREE
AVAILABLE IN ORGANIC



FOAMING CAPACITY
STABLE MICROBIOLOGY
NEUTRAL TASTE



FROM A DRY PROCESS



FLOUR DESIGNATION IN THE INGREDIENTS LIST



Nutritional values	Per 100g
Energy	77kCal 325kJ
Fat Including saturated	1,4g 0,9g
Carbohydrates Including sugars	13,2g 2,6g
Fibers	1,6g
Proteins	4,8g
Sodium	0,4g