



ALIMENTARE  
SECCO

PATATE E DERIVATI

# PURE' PATATE FIOCCO ADEA KG.1X10



**CODICE**  
**05388**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato per purè in fiocchi. Origine della materia prima: EUROPA

## DESCRIZIONE

I fiocchi di patate sono patate disidratate in fiocchi di colore giallo dorato, odore e sapore tipico di patata. Garantiscono una buona stabilità chimica, caratteristiche funzionali costanti, rispondono perfettamente alle necessità degli operatori del settore pasta fresca che desiderano un prodotto dal colore dorato, costante e stabile nel tempo.

## INGREDIENTI

Patate. Emulsionante: E471. Spezie. Stabilizzante: E450. Conservante: E223. Correttore di acidità: E330. Antiossidante: E304.

## SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione

## CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere stoccato in luogo fresco ed asciutto, separato da prodotti chimici o maleodoranti, insetti e roditori. Stoccare nell'imballo originale prima dell'uso. Richiudere immediatamente l'imballo dopo apertura.

## UTILIZZO

Largamente utilizzati per la produzione di gnocchi, crocchette e purè (1 kg di fiocchi di patate corrispondono a circa 5,5 kg di patate fresche).

**Preparazione:** fare bollire l'acqua salata; togliere dal fuoco; aggiungere immediatamente il latte freddo ed il burro o margarina; versare i fiocchi in un'unica soluzione; mescolare per qualche istante e servire. Se si desidera un purè più ricco, invertire le dosi di latte e acqua.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)