



Código:	06-006		Bol./Caja:	20
Formato:	1/1	bolsa en plástico	Porciones:	38/40
Peso neto:	1000g		FCP:	12 meses

Ingredientes principales

Copos de patata, especias.

Características organolépticas

Color: amarillo claro.

Sabor e perfume: delicado y característico de patata.

Aspecto y Consistencia: laminas.

Conservación

Conservar las bolsas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; una vez abiertas, cerrar con cuidado y consumir rápidamente.

Características del producto

Preparado para puré de patatas en copos que se obtiene de la transformación de patatas seleccionadas y procesadas con los más modernos procesos tecnológicos. Siguiendo las instrucciones del envase se obtiene un puré sabroso, de excelente consistencia.

Argumentaciones de venta

Preparado de notable interés para locales que no tienen tiempos y medios para cocciones prolongadas y necesitan por lo tanto de un producto de empleo inmediato y fácil. El desarrollo en sólo 3 minutos permite resolver con extrema facilidad las diversas emergencias en la cocina. Muy contenido los costos de la porción.

Clientela interesada

Producto interesante para restaurantes, tabernas, hoteles, agroturismo, casas de retiro, hospitales, cantinas...

Modos de empleo

Dosis por 1 kg de copos: 3 Lt. de agua y 3 Lt. de leche.
Hervir el agua con sal. Quitar del fuego, añadir la leche fría y la mantequilla (o margarina). Verter los copos y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Para obtener un puré más sabroso añadir queso rallado. Ideal acompañamiento a hervidos y asados.