

EURL D.G.A PRODUCTION

Transformation et Conservation des Fruits et Légumes

Cité Bourefref Groupe 162 Section 14 EL EULMA W SETIF Boite Postal : BP2002 8 Mai 1945 El Eulma

Email : dgaproagro@gmail.com Tél : +213 (0) 472 200 498 Mob : +213 (0) 555 029 868



Pom D'or®

PRESENTATION

Ingrédient(s) :

Pommes de terre 99%. Additifs alimentaires 1%: [émulsifiant : Mono Stéarate de Glycérol (SIN 471), Conservateur : Sulfite de Sodium (SIN221), Stabilisant : Di phosphate Di sodique (SIN450i), Antioxydant : Palmitate d'Ascorbyle (SIN304i), Acidifiant : Acide citrique (SIN330)].

Etapes de fabrication :

1. Nettoyage (lavage et pierrage)
2. Epluchage
3. Triage
4. Cuisson
5. Séchage et broyage
6. Emballage

Conseils d'utilisation :

- 1) Versez dans une casserole 320 ml d'eau et 320 ml de lait et un peu de sel comme vous le souhaitez.
- 2) Retirez la casserole du feu et attendez deux minutes, puis ajoutez 80g (**Pom D'or®**) sous agitation, puis ajoutez 22 g de beurre.

Ces flocons de pomme de terre sans gluten, peuvent être utilisés « industriellement » pour :

- ✓ Améliorer consistance des plats cuisinés à l'avance.
- ✓ Améliorer le gout certaines préparations boulangères (exemple : galettes à base de pomme de terre).
- ✓ Faciliter l'utilisation industrielle et le stockage par apport à l'utilisation de pommes de terre fraîches.

Pays de transformation : ALGERIE.

Origine de la matière première principale : ALGERIE.



Caractéristiques physique et nutritionnelles

- Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Flocons
Couleur	Blanche- jaunâtre
Odeur	Caractéristique
Saveur (gout)	Caractéristique
Texture	Onctueuse

- Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité:	Max 8%
Ph	>5
Cendre	3%

- Nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de purée flocons	Par assiette (125g) préparée selon le mode d'emploi
Energie	359.80 kcal 1505.40 kj	157.81 kcal 660.27 kj
Lipides	3.00 g	3.69 g
Dont saturées	0.37 g	0.75 g
Glucides	73.50 g	25.00 g
Dont sucres	3.80 g	3.95 g
Protéines	7.00 g	5.40 g
Fibres	5.40 g	1.50 g
Sel	0.350 g	0.30 g

Pom D'or®

Garanties

Critères microbiologiques :

GERMES AEROBIES à 30 ° C	<3.10 ⁶ germes/g
E. coli	<10 ² germes/0.001g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<3.10 ² germes/0.1g
Staphylocoque à coagulase +	<10 ³ germes/g
Bacillus cereus	<10 ⁴ germes/g
Salmonella	Absence dans 25g

DLUO au conditionnement : 18 mois (garantie dans les conditions suivantes : Frais et sec (<15 °C)

Conditionnement

Boite de : 240g / Barquette emballé en plastique : 12 boîtes



EURL D.G.A PRODUCTION

Transformation et Conservation des Fruits et Légumes

Cité Bourefref Groupe 162 Section 14 EL EULMA W SETIF Boite Postal : BP2002 8 Mai 1945 El Eulma

Email : dgaproagro@gmail.com Tél : +213 (0) 472 200 498 Mob : +213 (0) 555 029 868

Feuilles Des Briques

Ingrédients :

- ✚ La purée en flocons **Pom D'or**®.
- ✚ Des feuilles de bricks
- ✚ Une poignée de persil
- ✚ Fromage
- ✚ Viande hachée
- ✚ Des épices



La méthode de préparation

1. Préparez la purée **Pom D'or**®
2. Faire revenir la viande hachée ainsi assaisonnée dans une casserole avec un peu d'huile.
3. Couper le persil et l'ajouter au mélange.
4. Ajouter à la purée au mélange.
5. Mettre la farce au milieu de la feuille de brick et la fermer.
6. Faire frire dans une poêle bien chaude avec d'huile.

Recette

Pommes de terre noisette

Ingrédients :

- ✚ La purée de **Pom D'or**®
- ✚ Viande hachée
- ✚ Jaune œuf
- ✚ 20 g de farine
- ✚ Fromage
- ✚ 1 pincée de sel



La méthode de préparation

1. Préparer la purée en flocons de **Pom D'or**®
2. Faire revenir la viande hachée ainsi assaisonnée dans une casserole avec un peu d'huile.
3. Aplatissez-la et placez le mélange viande hachée/fromage au centre de la purée. Roulez le tout entre vos mains pour former une boule.
4. Pour finir faites chauffer l'huile dans une poêle, roulez les boules dans la farine et après dans le jaune œuf, puis faites dorer les pommes noisette à feu doux pendant 5 minutes environ en les retournant régulièrement.

EURL D.G.A PRODUCTION

Transformation et Conservation des Fruits et Légumes

Cité Bourefref Groupe 162 Section 14 EL EULMA W SETIF Boite Postal : BP2002 8 Mai 1945 El Eulma

Email : dgaproagro@gmail.com Tél : +213 (0) 472 200 498 Mob : +213 (0) 555 029 868