

Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

foodservice

THE
HAPPY
POTATO
FAMILY



Gedroogde
aardappelproducten
Kartoffeltrockenprodukte

Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

foodservice

In het productaanbod van Mydibel vindt u kant-en-klare aardappelpuree voor de professionele keuken. Aan u de keuze!

Voordelen:

- Snel en gemakkelijk te bereiden
- Een superieure en duurzame kwaliteit
- Lekker en gezond
- Gemaakt van echte Bintjes
- Voor warme en koude bereidingen



Verschiedene Varianten
Kartoffelpüreepulver für die
professionelle Küche.
Sie haben die Wahl!

Vorteile:

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Hervorragende und konstante Qualität
- Schmackhaft und gesund
- Hergestellt aus der 'Bintje'-Kartoffel
- Zubereitung heiß oder kalt



Bewaring - Aufbewahrung

- NL** In de oorspronkelijke verpakking op een droge en koele plaats bewaren. Houdbaarheid: 1 jaar
- DE** In der Originalverpackung kühl und trocken lagern. Haltbarkeit: 1 Jahr

Granulaten Granulate

PUREE COMPLETE

- NL** Granulaten Aardappelpuree Complete Mix (ingrediënten: aardappelen, magere melkpoeder, plantaardig vet, zout, aroma's en kruiden)
- DE** Kartoffelpüree-Granulat 'Complete' (Zutaten: Kartoffeln, Magermilch, pflanzliches Fett, Salz, Aromen und Gewürze)



Warme bereiding - Zubereitung heiß

- NL** (1) Kook water tot kookpunt en neem van het vuur. (2) Strooi al roerend met een klopper de inhoud van 1 zakje in het water. (3) De puree is klaar om op te dienen.
- DE** (1) Kochen Sie Wasser zum Siedepunkt und nehmen Sie den Topf von der Kochstelle. (2) Streuen Sie den Inhalt des Beutels ins Wasser und rühren Sie alles mit einem Schneebesen durch. (3) Das Püree ist servierfertig.

Verpakking - Verpackung

Zak/Beutel 5 kg in kartonnen doos/in Kartonverpackung
Verpakt onder beschermende atmosfeer/Unter Schutzatmosphäre
verpackt

Dosering - Mischverhältnisse

Puree complete	Water/ Wasser	Aardappelpuree/ Kartoffelpüree	Porties/ Portionen
5kg	23l	28 kg	± 200

Pallets - Palettisierung

28 dozen/laag - 28 Kartons/Schicht
5 lagen/pallet - 5 Schichten/Palette
EURO 140 dozen/pallet - 140 Kartons/Palette

34 dozen/laag - 34 Kartons/Schicht
5 lagen/pallet - 5 Schichten/Palette
IND. 170 dozen/pallet - 170 Kartons/Palette



Vlokken Flocken

COLD
OR HOT
PREPARATION

PUREE NATURE

- NL Vlokken Aardappelpuree Nature (ingrediënten: aardappelen)
- DE Kartoffelpüree-Flocken 'Natural' (Zutaten: Kartoffeln)



Koude bereiding - Zubereitung kalt

- NL (1) Strooi het droge product in de vloeistof met een snuifje zout en roer het geheel door. (2) Laat het product ongeveer 15 min. rusten om een goede binding te bekomen. (3) Voor het serveren verwarm de puree op minimum 75°C volgens uw gebruikelijke manier.
- DE (1) Streuen Sie das trockene Produkt in der kalten Flüssigkeit mit einer wenig Salz und durchrühren. (2) Lassen Sie das Produkt etwa 15 Minuten ruhen lassen um sich vollständig aufzulösen. (3) Vor dem Servieren erhitzen auf 75° C Minimum abhängig von Ihrem üblichen Technik.



Warme bereiding - Zubereitung heiß

- NL (1) Breng de vloeistof aan de kook met een snuifje zout en neem de pan van het vuur. (2) Laat 2 min. afkoelen. Strooi de vlokken uit en verspreid ze goed in de vloeistof. (3) 30 sec. laten rusten (4) en dan roeren. De puree is klaar.
- DE (1) Bringen Sie das Flüssigkeit mit einer wenig Salz zum Kochen und nehmen Sie die Pfanne von der Hitze. (2) Lassen Sie für 2 Minuten abkühlen. Fügen Sie die Flocken zu am Flüssigkeit. (3) Lassen Sie es für 30 Sekunden Ruhe (4) und dann rühren. Das Püree ist fertig.



Verpakking - Verpackung



Zak/Beutel 3 kg in kartonnen doos/in Kartonverpackung
Verpakt onder beschermende atmosfeer/Unter Schutzatmosphäre
verpackt

Dosering - Mischverhältnisse

Puree nature	Water/ Wasser	Lait/ Milk	Aardappelpuree/ Kartoffelpüree	Porties/ Portionen
3kg	12l	6l	21 kg	±150

Pallets - Palettisierung

 28 dozen/laag - 28 Kartons/Schicht
5 lagen/pallet - 5 Schichten/Palette
 140 dozen/pallet - 140 Kartons/Palette

 34 dozen/laag - 34 Kartons/Schicht
5 lagen/pallet - 5 Schichten/Palette
 170 dozen/pallet - 170 Kartons/Palette



PUREE COMPLETE

- NL Vlokken Aardappelpuree Complete Mix (ingrediënten: aardappelen, magere melkpoeder, plantaardig vet, zout, aroma's en kruiden)
- DE Kartoffelpüree-Flocken 'Complete' (Zutaten: Kartoffeln, Magermilch, pflanzliches Fett, Salz, Aromen und Gewürze)



Koude bereiding - Zubereitung kalt

- NL (1) Strooi het droge product in koud water en roer het geheel door. (2) Laat het product ongeveer 15 min. rusten om een goede binding te bekomen. (3) Voor het serveren verwarm de puree op min. 75° C volgens uw gebruikelijke manier.
- DE (1) Streuen Sie das trockene Produkt in kaltem Wasser und durchrühren. (2) Lassen Sie das Produkt etwa 15 Minuten ruhen lassen um sich vollständig aufzulösen. (3) Vor dem Servieren erhitzen auf 75° C Minimum abhängig von Ihrem üblichen Technik.



Warme bereiding - Zubereitung heiß

- NL (1) Breng het water aan de kook en neem de pan van het vuur. (2) Laat 2 min. afkoelen. Strooi de vlokken uit en verspreid ze goed in de vloeistof. (3) 30 sec. laten rusten (4) en dan roeren. De puree is klaar.
- DE (1) Bringen Sie das Wasser zum Kochen und nehmen Sie die Pfanne von der Hitze. (2) Lassen Sie für 2 Minuten abkühlen. Fügen Sie die Flocken zu am Wasser. (3) Lassen Sie es für 30 Sekunden Ruhe (4) und dann rühren. Das Püree ist fertig.



Verpakking - Verpackung



Zak/Beutel 3 kg in kartonnen doos/in Kartonverpackung
Verpakt onder beschermende atmosfeer/Unter Schutzatmosphäre
verpackt

Dosering - Mischverhältnisse

Puree complete	Water/ Wasser	Aardappelpuree/ Kartoffelpüree	Porties/ Portionen
3kg	17l	20kg	± 140

Pallets - Palettisierung

 28 dozen/laag - 28 Kartons/Schicht
5 lagen/pallet - 5 Schichten/Palette
 140 dozen/pallet - 140 Kartons/Palette

 34 dozen/laag - 34 Kartons/Schicht
5 lagen/pallet - 5 Schichten/Palette
 170 dozen/pallet - 170 Kartons/Palette





N.V. Mydibel S.A.

Rue du Piro Lannoy 30, Z.I. - 7700 Mouscron - Belgium
 T 0032 (0)56 33 48 50 - F 0032 (0)56 33 49 45
 info@mydibel.be

www. **Mydibel** .be
THE HAPPY POTATO FAMILY

