



**Knorr Préparation pour terrines,
soufflés et gratins déshydraté**
720g



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64526400_48A1A71AD435EEC7A4B3C495054124E0&file=11560/08714100813867_C1R1_s02.png

AVANTAGES PRODUIT

Encouragez la consommation de légumes en maîtrisant vos coûts ! Le Knorr Préparation a un triple usage pour apporter en toute simplicité de la variété à vos menus :

- Adapté aux personnes souffrant de troubles de la déglutition

- Préserve le goût de votre plat original

- A base de pommes de terre et d'œufs

- Contribue à l'apport en protéines

- Sans conservateurs, sans colorants artificiels et sans exhausteurs de goût

Dénomination légale :

Préparation déshydratée pour terrines,
soufflés, gratins.

INGRÉDIENTS

ALLERGENES

Ingrédients : pomme de terre¹, blanc d'ŒUF, jaune d'ŒUF, maltodextrine, amidon de pomme de terre, farine de riz, huile de tournesol, sirop de glucose, poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate de sodium), sucre, sel, huile d'olive vierge extra, amidons modifiés (maïs, tapioca), dextrose, épices (poivre, noix de muscade). Peut contenir : céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde et soja. 1Légumes issus de l'agriculture durable : 27%.

Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :

Allergènes	Oui	Traces	Non
Céréales contenant du gluten		x	
Crustacés			x
Oeufs et produits à base d'œufs	x		
Poissons et produits à base de poissons			x
Arachides et produits à base d'arachide			x
Soja et produits à base de soja		x	
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		x	
Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
Céleri et produits à base de céleri		x	
Moutarde et produits à base de moutarde		x	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
Anhydride sulfureux et sulfites			x
Lupin et produits à base de lupin			x
Mollusques et produits à base de mollusques			x
Présents dans la recette :	Oeufs		



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode opératoire

Mode d'emploi :

1. Mélanger la quantité de préparation TSG nécessaire avec l'eau et la crème.□
2. Incorporer la garniture/fromage râpé/légumes surgelés selon la préparation. Pour les Textures modifiées, mixer la nourriture précuite dans un blender.□
3. Dresser la préparation dans des moules individuels ou dans le récipient de votre choix préalablement graissés.□
4. Cuire selon les instructions.
5. Démouler et couper selon votre envie. Les textures modifiées sont stables à la congélation.

Mode opératoire

Dosages :

1. Mélanger la quantité de préparation TSG nécessaire avec l'eau et la crème.
2. Incorporer la garniture/fromage râpé/légumes surgelés selon la préparation. Pour les Textures modifiées, mixer la nourriture précuite dans un blender.
3. Dresser la préparation dans des moules individuels ou dans le récipient de votre choix préalablement graissés.
4. Cuire selon les instructions.
5. Démouler et couper selon votre envie. Les textures modifiées sont stables à la congélation.

DDM Garantie Réception Entrepôt :

90 Jours

Mode de conservation du produit :

À conserver au sec et à température ambiante.

Pays de Conditionnement :

Hongrie



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé	Pour la portion de produit préparé*	% d'Apport de Référence pour un adulte type
Valeur énergétique	1703KJ - 406Kcal			
Matières grasses	13			
- dont acides gras saturés	2,8			
Glucides	46			
- dont sucres	4,5			
Fibres alimentaires	3			
Protéines	24			
Sel	4,2			

Convient aux végétariens : NON

Sans OGM: OUI

Sans Alcool: OUI

Convient aux végétaliens : NON

Kasher: NON

Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
			Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	71410081386	KNORR PREP TSG 720G	0,72	0,797	115	130	180	2,691
CARTON	71410081388	6 UC/Cart	4,32	4,954	356	268	185	17,7
PALETTE	71410081396	8 COUCHE 64 CARTON 384 UC/Pal	276,48	342,056	1200	800	1630	1564,8

Code douanier 21039090

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Engagements qualité :

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

92842 Rueil-Malmaison cedex

Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

www.ufs.com

Nous contacter :

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com