Unilever Food Solutions
Soutenir. Inspirer. Évoluer.

Knorr Préparation pour terrines, soufflés et gratins déshydratée 720g



AVANTAGES PRODUIT

- Adaptée aux personnes souffrant de troubles de la déglutition
- Préserve le goût de votre plat original
- Convient aux végétariens
- A base de pommes de terre et d'œufs
- Contribue à l'apport en protéines
- Sans conservateur, sans colorant artificiel, sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Préparation déshydratée pour terrines, soufflés, gratins.

INGRÉDIENTS

Ingrédients : pomme de terre, 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**.

ADDITIFS

E450 - Diphosphates - E500 - Carbonates de sodium - E14xx - Amidon modifié -

ALLERGÈNES

Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :

Allergènes	Oui	Traces	Non
Céréales contenant du gluten		x	
Crustacés et produits à base de 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 : Œufs

Unilever Food Solutions
Soutenir. Inspirer. Évoluer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation : 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.
Dosages :	-
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec et à température ambiante.
Pays de Conditionnement :	Allemagne

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé[1]	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1703 KJ - 406 Kcal				
Matières grasses	13 g				
- dont acides gras saturés	2,8 g				
Glucides	46 g				
- dont sucres	4,5 g				
Fibres	3,0 g				
Protéines	24 g				
Sel	4,2 g				

** Taille de la portion =*

***% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)*

[1] : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Unilever Food Solutions
Soutenir. Inspirer. Évoluer.

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI
Convient aux végétaliens : NON
Produit biologique : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8714100813867	KNORR PREP TSG 720G						0,72	0,797	115	130	180	2,691
CARTON	8714100813881	6					UC/ Cart	4,32	4,954	360	265	185	17,649
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che	39	45	1200	800	890	159
PALETTE	8720182562036	4	COUCHE	36	CARTON	216	UC/ Pal	155,5	203,3	1200	800	890	854,4

Code douanier : 21069098

Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent
HACCP en place
Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.ufs.com
Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com