



Knorr Texture Gélatine 1kg



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=89523840_D42FD2F3A0A4B277A4C9CD531774D519&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Dissolution instantanée à température ambiante
- Pas besoin de faire tremper, de chauffer ou encore de mixer la préparation
 - Goût neutre
- Optez pour une gelée à la transparence inégalée
- Adaptée aux plats servis froids en manger-mains.
- Adaptée aux personnes souffrant de troubles de déglutition et de préhension

Dénomination légale :	Base pour préparations gélifiées			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Sirop de glucose, gélatine de bœuf (25%), antimoussant (mono et diglycérides d'acides gras). Peut contenir : gluten, lait, œuf.	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	
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			
E441 - Gélatine - E471 - mono et diglycérides d'acides gras -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette :			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>1. Ajouter le produit directement dans la préparation.</p> <p>2. Mixer ou fouetter avec l'appareil électrique adapté (battre, blender...) jusqu'à ce que le produit soit dissout. Il est possible d'utiliser un fouet manuel si les ingrédients sont à température ambiante.</p> <p>3. Réfrigérer jusqu'à la bonne gélification du produit (la durée peut varier en fonction de la quantité de préparation).</p> <p>Pour des préparations riches en matières grasses, l'utilisation d'un mixeur ou l'utilisation à chaud est recommandée</p>
Dosages :	La quantité de produit nécessaire varie en fonction de la consistance désirée.
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	France

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	1612kJ - 380kcal				
Matières grasses	< 0.5 g				
- dont acides gras saturés	< 0.1 g				
Glucides	71 g				
- dont sucres	10 g				
Fibres	0 g				
Protéines	23 g				
Sel	0.19 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)

Convient aux végétariens : NON Sans OGM: OUI Sans Alcool:
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: Halal:
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé :

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3	
UNITE CONSOMMATEUR	8714100795538	KN TEXTURE GELATINE 1KG						1	1,074	60	170	220	2,244	
CARTON	8714100795576	6			UC/ Cart			6	6,7	388	183	241	17,1	
COUCHE		12	CARTON	72			UC/ Che							
PALETTE	8714100795590	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/ Pal		288	346,6	1200	800	1114	1069,4

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
 Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)
 www.ufs.com
 Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com