



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



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64526400_BE863E120930EF852D24C519CBE7E515&file=11

AVANTAGES PRODUIT

- Adaptée 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 conservateur
- Sans colorant artificiel ni exhausteur de goût

Dénomination légale :	Préparation déshydratée pour terrines, soufflés, gratins			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Pomme de terre ¹ , 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. ¹ Légumes issus de l'agriculture durable : 27%.	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			
E45 - Diphosphates - E5 - Carbonates de sodium - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette : Œuf			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

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.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Hongrie

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 préparé¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1703kJ - 406kcal				
Matières grasses	13 g				
- dont acides gras saturés	2.8 g				
Glucides	46 g				
- dont sucres	4.5 g				
Fibres	3 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)

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

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	8714100813867	KNORR PREP TSG 720G				0,72	0,797	115	130	180	2,691		
CARTON	8714100813881	6			UC/ Cart	4,32	4,954	356	268	185	17,7		
COUCHE		8	CARTON	48		UC/ Che							
PALETTE	8714100813966	8	COUCHE	64	CARTON	384	UC/ Pal	276,5	342,1	1200	800	1630	1564,8

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