



Préparation pour Terrines, Soufflés et appareil à Gratins (720g)

KNORR

LES PLUS PRODUIT

Réalisée avec les meilleurs ingrédients et est :

- Sans exhausteurs de goût
- Sans conservateurs
- Sans colorants artificiels
- Sans arachide

Apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation déshydratée pour terrines, soufflés et appareil à gratins.

Mode d'emploi :

- **Pour Terrines:** mélanger la quantité nécessaire de préparation avec l'eau et la crème. Incorporer la garniture et mélanger. Remplir les terrines préalablement graissées et cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.
- **Pour Soufflés:** mélanger la quantité nécessaire de préparation avec l'eau et la crème. Incorporer le fromage et mélanger. Dresser la préparation en moules individuels préalablement graissés et cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.
- **Pour Appareil à Gratins :** mélanger la quantité nécessaire de préparation avec l'eau et la crème. Incorporer le fromage et mélanger. Répartir les légumes dans les moules ou bacs préalablement beurrés, puis napper avec l'appareil et cuire au four à 165°C pendant 30 minutes.

Dosage :

- Pour 6 terrines de 650g: 720g (la boîte) / 1.5L d'eau + 600g de crème liquide + 1.8Kg de garniture
- Pour 50 soufflés de 70g : 720 g (la boîte) / 1.5 L d'eau + 500g de crème liquide + 1Kg de fromage râpé
- Pour 60 gratins de 150g (ou 3 bacs gastronomes) : 720g (la boîte) / 3L d'eau + 1Kg de crème liquide + 1Kg de fromage râpé + jusqu'à 7.5Kg de légumes surgelés

Liste d'ingrédients : pomme de terre, blanc d'ŒUF, jaune d'ŒUF, farine de BLE, graisse de palme, poudre à lever : diphosphate disodique et carbonate acide de sodium, sel, maltodextrine, sucre, huile de maïs, LACTOSE, protéines de LAIT, épices (poivre, noix de muscade), antioxydant : E320.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **GLUTEN-BLE, LAIT, ŒUF.**
- peut contenir : céleri.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	1800 kJ / 420 kcal
Graisses	17 g
- dont acides gras saturés	7 g
Glucides	36 g
- dont sucres	7 g
Fibres alimentaires	3,5 g
Protéines	27 g
Sel	6,7 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non





Préparation pour Terrines, Soufflés et appareil à Gratins (720g) KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 3.5 %

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer la boîte. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive, et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8722700265405	KNORR TERRINE SOUFFLE 720G						0,720	0,797	115,00	130,00	180,00	2,691
CARTON	8722700570646	6				UC/Cart	4,320	4,954	356,00	268,00	185,00	17,650	
COUCHE	8722700265429	9	CARTON	54		UC/Che	38,880	44,586	1200,00	800,00	185,00	177,600	
PALETTE	8722700265412	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	194,400	247,930	1200,00	800,00	1075,00	1,032

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par m:
Qualite.foodsolutions@unilever.com

