



Knorr Préparation pour terrines soufflés gratins déshydratée 3,2kg



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=25816192_212D20788A4DBC936BAA803E0FF75240&file=1

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 po	ur terrin	es, soufflé	s, gratins			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES						
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :						
	Allergènes	Oui	Traces	Non			
	Céréales contenant du gluten		х				
	Crustacés et produits à base de						
<u>L</u>	crustacés			Х			
	Oeufs et produits à base d'œufs	х					
Ingrédients : Domme de torre blanc d'ŒUE igune	Poissons et produits à base de						
Ingrédients : Pomme de terre, blanc d'ŒUF, jaune	poissons			Х			
d'ŒUF, maltodextrine, amidon de pomme de terre,	Arachides et produits à base			· ·			
farine de riz, huile de tournesol, poudre à lever (E450,				Х			
E500), sirop de glucose, sucre, huile d'olive vierge	Soja et produits à base de soja		х				
extra, épices (poivre, noix de muscade), amidon	Lait et produits à base de lait (y		x				
modifié (mαϊs, tαpiocα), sel. Peut contenir : gluten,	compris de lactose)						
lait, céleri, moutarde, soja.	Fruits à coques et produits à			Х			
tait, ceteri, modtarde, soja.	base de ces fruits) Céleri et produits à base de						
	céleri		x				
	Moutarde et produits à base de						
	moutarde		х				
	Graines de sésame et produits à						
	base de graines de sésame			Х			
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х			
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			х			
	Mollusques et produits à base						
	de mollusques			X			
E45 - Diphosphates - E5 - Carbonates de sodium -			1				
E14xx - Amidon modifié -	- Présents dans la recette : Oeufs, Oeuf						



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 :	120 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 prépαré ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1711kJ - 412kcal				
Matières grasses	13 g				
- dont acides gras saturés	2.8 g				
Glucides	47 g				
- dont sucres	6.2 g				
Fibres	2.9 g				
Protéines	23 g				
Sel	4.4 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 : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS DIMENSIONS EN MM AVEC PALETTE HAUTEUR PALETTE				EC .	
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8714100813874		KNORR TSG SEAU 3,2KG				3,2	3,522	268	268	187	13,431088	
CARTON		1 UC/ Cc				UC/ Cart							
COUCHE		13	CARTON		13		UC/ Che						
PALETTE	8714100813904	6	COUCHE	78	CARTON	78	UC/ Pal	249,6	299,7	1200	800	1272	1221,1

Code douanier: 21039090

Norme FSSC 22000 ou équivalent Engagements qualité: HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

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

Nous contacter: