



**Knorr Préparation pour  
terrines soufflés gratins  
déshydratée 3,2kg**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=25816192\\_4ABC1015D06390C3A8A617357DAF6235&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=25816192_4ABC1015D06390C3A8A617357DAF6235&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

<b>Dénomination légale :</b>	Préparation déshydratée pour terrines, soufflés, gratins			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Pomme de terre, blanc d'ŒUF, jaune d'ŒUF, maltodextrine, amidon de pomme de terre, farine de riz, huile de tournesol, poudre à lever (E450, E500), sirop de glucose, sucre, huile d'olive vierge extra, épices (poivre, noix de muscade), amidon modifié (maïs, tapioca), sel. Peut contenir: gluten, lait, céleri, moutarde, soja.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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	
<b>ADDITIFS</b>	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 :		Oeuf	



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p>Préparation :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mélanger la quantité de préparation TSG nécessaire avec l'eau et la crème.</li> <li>Incorporer la garniture/fromage râpé/légumes surgelés selon la préparation. Pour les Textures modifiées, mixer la nourriture précuite dans un blender.</li> <li>Dresser la préparation dans des moules individuels ou dans le récipient de votre choix préalablement graissés.</li> <li>Cuire selon les instructions.</li> <li>Démouler et couper selon votre envie.</li> </ol> <p>Les textures modifiées sont stables à la congélation.</p>
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	180 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1711kJ - 412kcal				
<b>Matières grasses</b>	13 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	2.8 g				
<b>Glucides</b>	47 g				
<b>- dont sucres</b>	6.2 g				
<b>Fibres</b>	2.9 g				
<b>Protéines</b>	23 g				
<b>Sel</b>	4.4 g				

\* Taille de la portion =

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

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

Convient aux végétariens :	OUI	Sans OGM:	OUI	Sans Alcool:	NON
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	8714100813874	KNORR PREP TSG 3,2KG					3,2	3,522	268	268	187	13,431088	
CARTON	8714100813874	1			UC/ Cart	3,2	3,522	268	268	187	13,431088		
COUCHE		13	CARTON	13		UC/ Che							
PALETTE	8720182570420	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/ Pal	124,8	162,4	1200	800	711	682,6

Code douanier : 21039090

### 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](http://www.ufs.com)  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)