



Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins (720g)

KNORR



LES PLUS PRODUIT

- Adapté 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 conservateurs, sans colorants artificiels et sans exhausteurs de goût

INFORMATIONS PRODUIT

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

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.

Dosage :

- Pour 6 terrines de 650g: 720g (la boîte) / 1.5L d'eau + 600g de crème liquide + 1.8Kg de garniture. Cuisson à 180°C pendant 30 minutes.
- Pour 50 soufflés de 70g : 720 g (la boîte) / 1.5 L d'eau + 500g de crème liquide + 1Kg de fromage râpé; Cuisson à 180°C pendant 10 minutes.
- 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. Cuisson à 165°C pendant 30 minutes.
- Textures modifiées: 720g (la boîte) / 3L d'eau + 1Kg de crème liquide + jusqu'à 7.5Kg de légumes, poissons ou viandes. Cuisson à 90°C pendant 10 à 40 minutes, en mode vapeur.

Liste d'ingrédients : 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, sel, huile d'olive vierge extra, amidon modifié (maïs, tapioca), épices (poivre, noix de muscade). Peut contenir: gluten, lait, céleri, moutarde.

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

- présents dans la recette : **ŒUF**.
- peut contenir : gluten, lait, céleri et moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	1711 kJ / 412 kcal
Graisses	13 g
- dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	47 g
- dont sucres	6,2 g
Fibres alimentaires	2,9 g
Protéines	23 g
Sel	4,4 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui
 Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non





Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins (720g)

KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 1.1 %

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 FSSC 22000 ou équivalent

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 NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (par M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8714100813867	KNR TERRINE&SOUFFLE 720GR						0,720	0,797	115,0	130,0	180,0	2,691
CARTON	8714100813881	6			UC/Cart			4,320	4,954	356	268	185	17,650
COUCHE	8714100813980	8	CARTON		48	UC/Che		34,560	39,632	1200	800	185	177,600
PALETTE	8714100813966	8	COUCHE	64	CARTON	384	UC/Pal	276,480	342,056	1200	800	1630	1,565

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
20 rue Des Deux Gares
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

www.ufs.com

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

