

# Préparation pour terrines, soufflés et gratins en boîte 720 g KNORR

Article : 42853



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée pour terrines, soufflés, gratins

**Descriptif produit :** 6 terrines de 650 g ou 50 soufflés de 70 g ou 60 gratins de 150 g. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.720 kg

**Liste des ingrédients :** Pomme de terre<sup>1</sup>, 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. 1Légumes issus de l'agriculture durable 27%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** UE / Hors UE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/07/2022 10:15

N° de version : 11.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Préparation pour terrines, soufflés et gratins en boîte 720 g KNORR

Article : 42853

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 91

**Allergènes majeurs :** Oeuf

**Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Retirer la languette de sécurité après avoir remué vivement la boîte. L'ouvrir et prélever la proportion de préparation pour terrines, soufflés ou gratins nécessaire à la recette. Pour 1 terrine de 650 g : mélanger 120 g de préparation, avec 250 cl d'eau et 100 g de crème liquide, puis 300 g de garnitures diverses (dés de légumes, fromages, champignons...). Remplir une terrine beurrée avec la préparation et cuire au four à 180°C durant 30 à 35 minutes. Pour 10 soufflés de 70 g : mélanger 140 g de préparation avec 300 cl d'eau, 100 g de crème liquide, puis 200 g de fromage râpé ou garnitures diverses. Beurrer 10 petits moules à soufflé et les remplir avec la préparation. Cuire au four à 200-210°C pendant 12 à 15 minutes. Pour 10 gratins individuels de 150 g : mélanger 120 g de préparation avec 500 cl d'eau, 170 g de crème liquide, puis 170 g de fromage râpé. Répartir 1,25 kg de légumes dans un bac gastronomique préalablement beurré, puis napper avec l'appareil et cuire au four à 165°C pendant 30 minutes. Rendement : 1 boîte = 6 terrines de 650 g, 50 soufflés de 70 g, 60 gratins de 150 g ou 3 bacs gastronomiques.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,711	412	13	2.8	47	6.2	2.9	23	4.4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.77

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	34.56	0	48	Boite	8		8714100813980
Palette	276.48	342.06	384	Boite	64	1200x800x1630	8714100813966
Boite	0.72	0.8	1	Boite			8714100813867
Colis	4.32	4.95	6	Boite		356x268x185	8714100813881
Pièce unitaire	0.72	0	1	Boite			
Pièce	0.72	0	1	Boite			