



► Hier klicken für
mehr Informationen
www.ufs.com

 Unilever
Food
Solutions



Pürierte Kost appetitlich zu machen,
ist gar nicht so einfach.



Aber die Lebensfreude steigt,
wenn es schmeckt und dabei
noch gut aussieht.

Mehr Informationen zum
Thema Pürierte Kost



Mit der neuen KNORR BASIS
FÜR PÜRIERTE KOST
gelingt es ganz einfach.



[Mehr Produktinformationen](#)



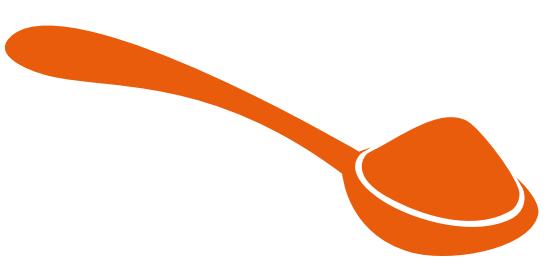
Einfache Anwendung in wenigen Schritten



Geschmacksneutral



Perfekte Konsistenz



Gut löslich



Gefriertaustabil



Vielseitig anwendbar

► Hier klicken für mehr Informationen www.ufs.com





Pürierte Kost:
Lachsfilet mit Zitronensauce

► Zum Rezept



Fingerfood vom Lachsfilet

► Zum Rezept



Lachs-Lauch-Auflauf

► Zum Rezept



Käsesoufflé

► Zum Rezept

Mehr Rezeptideen



Unilever
Food
Solutions

Produktspezifikationen

KNORR Basis für Pürierte Kost und Auflauf



3,2 kg-EIM
Art.-Nr.: 80905

HIER
KÖNNEN SIE DIE
NEUE BASIS FÜR
PÜRIERTE KOST
BESTELLEN!

Zutaten:

Kartoffeln, EIKLAR, EIGELB, Maltodextrin, Stärke, Reismehl, Sonnenblumenöl, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonat), Glukosesirup, Zucker, Speisesalz, natives Olivenöl extra, modifizierte Stärke, Gewürze. Kann Spuren von Gluten, Milch, Sellerie und Senf enthalten.

Deklarationen:

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*, keine gluten- und laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur*, ohne MSG lt. Rezeptur*, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe lt. Gesetz, vegetarisch / ovo-lacto vegetabil, alkoholfrei, geeignet für leichte Vollkost



* Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfitverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.
Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne receptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG).

Mehr Produktinformationen