



► 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.



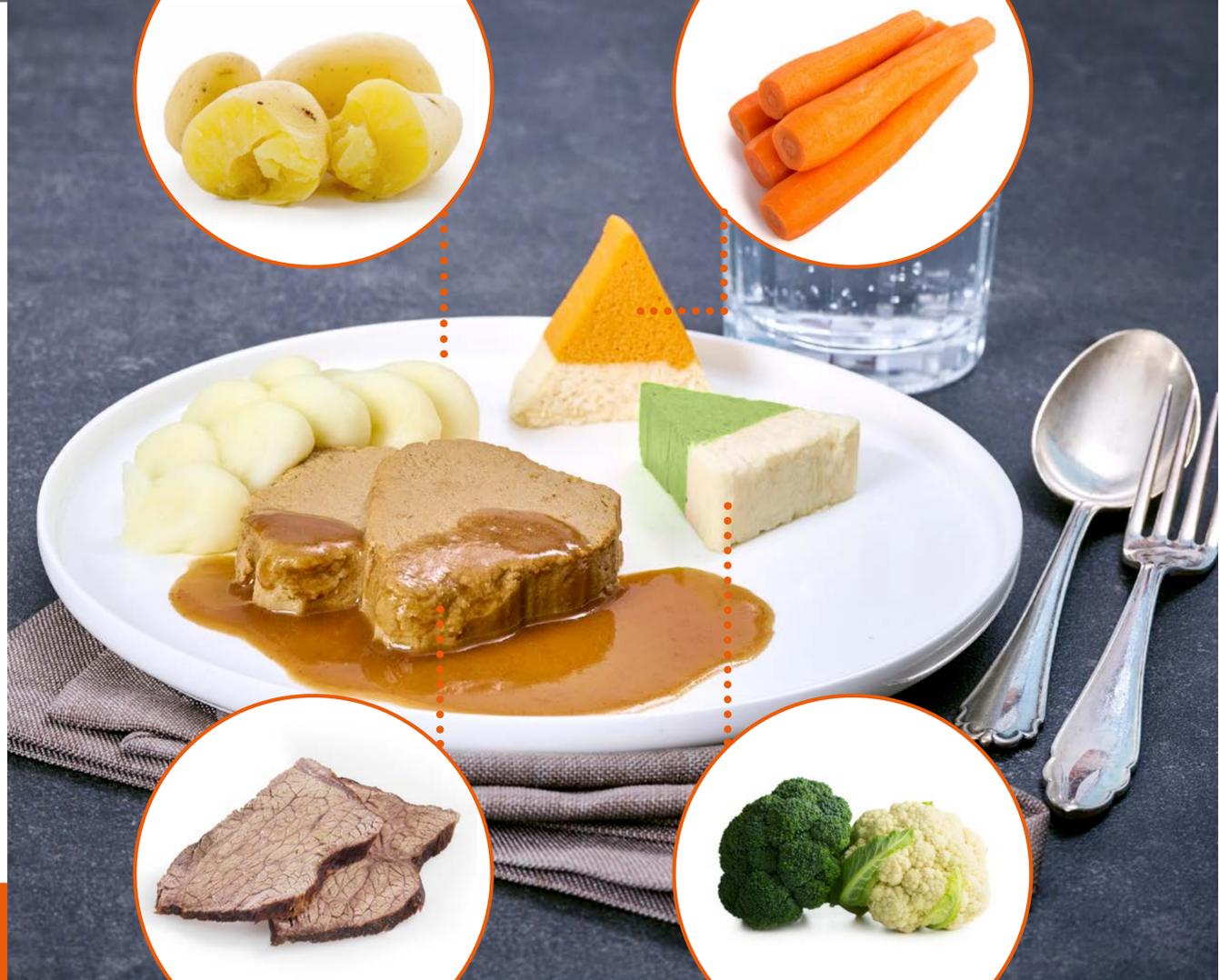
Mehr Produktinformationen



.....

Einfache Anwendung in wenigen Schritten

.....



Geschmacksneutral



Perfekte Konsistenz



Gut löslich



Gefriertastabil



Vielseitig anwendbar



Pürierte Kost:
Lachsfilet mit Zitronensauce

► Zum Rezept



Fingerfood vom Lachsfilet

► Zum Rezept



Lachs-Lauch-Gratin

► Zum Rezept



Käsesoufflé

► Zum Rezept

Mehr Rezeptideen

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 Deklarationspflicht von Zusatzstoffen 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 rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG).

Mehr Produktinformationen

 **Unilever
Food
Solutions**