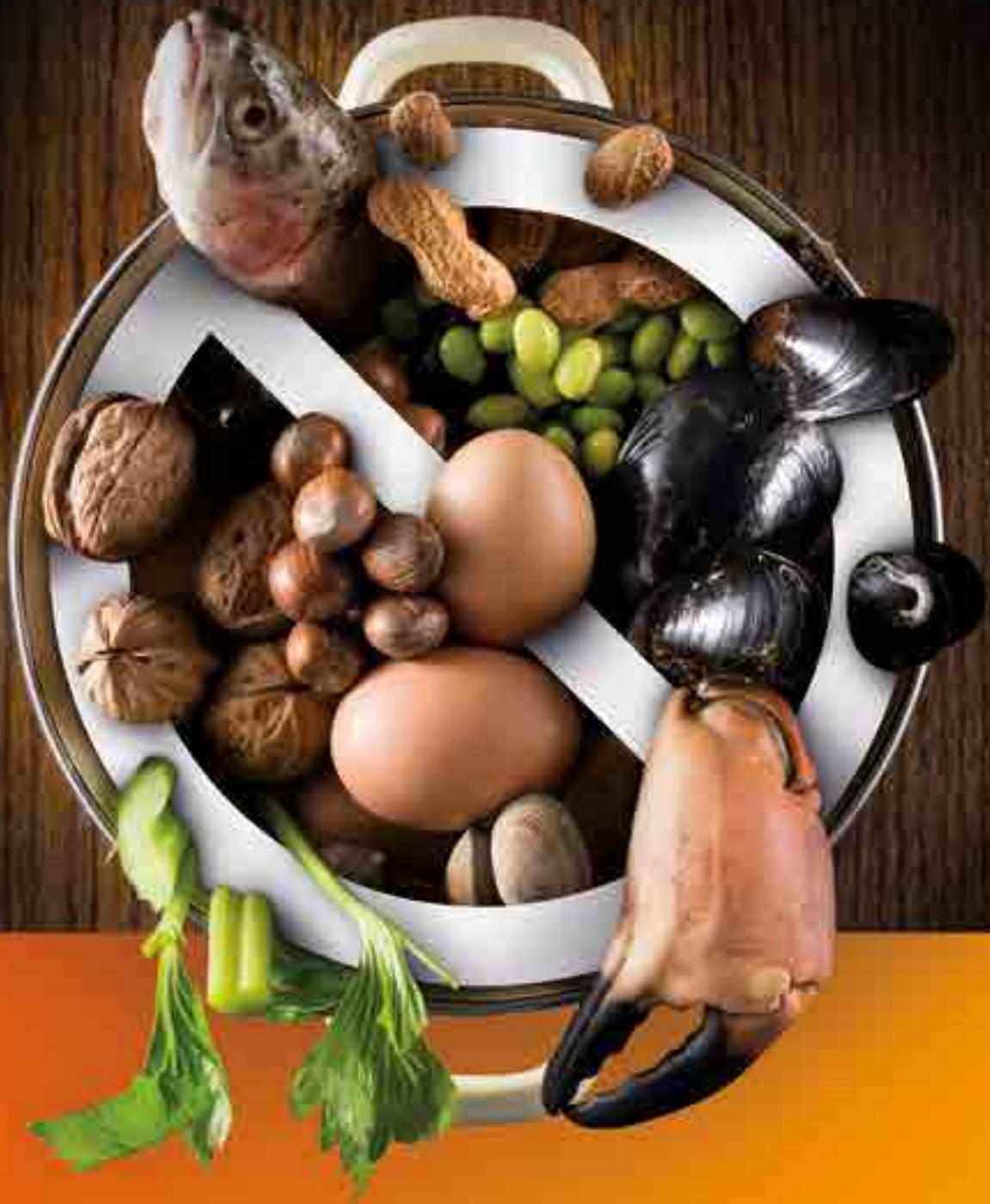


FAITES SANS



Le «sans allergène»^{*}
c'est facile!



Unilever
Food
Solutions

*Ne contenant selon la recette aucun des 14 allergènes majeurs visés par l'ordonnance suisse concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA).

.....
«Au sein d'un groupe, il est évident que c'est la personne allergique qui va déterminer le restaurant choisi. En matière d'allergènes, le savoir-faire et la sécurité sont plus qu'un simple service, ils constituent pour nous un critère décisif!»
.....

GUIDE POUR UNE GESTION SÛRE DES ALLERGÈNES

Un phénomène en expansion

Nous connaissons tous des personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Pour ces dernières, aller au restaurant relève souvent du parcours du combattant. Aujourd'hui, les clients veulent avoir des certitudes et pouvoir distinguer d'un coup d'œil quels plats contiennent quels allergènes.

Une solution peut être d'éviter certains ingrédients. Mais ce choix ne doit pas être synonyme de concession en termes de plaisir et de qualité. Tout l'art d'un bon cuisinier consiste à proposer sa propre

interprétation en respectant les figures imposées et à inventer des plats de substitution aussi savoureux que les traditionnels. Un restaurant digne de ce nom ne se contente pas de répondre aux besoins des personnes allergiques: il surfe sur les nouvelles tendances «free from», toujours plus nombreuses, pour faire de ces contraintes une force.

En tant que chef professionnel, vous mettez un point d'honneur à offrir une qualité et une sécurité optimales à vos clients. Nous souhaitons vous aider dans cette tâche grâce à ce guide.

«Sans allergène»: qu'entend-on par là?

Ce concept revient de plus en plus souvent dans la langue courante. Il désigne un produit ou un plat ne contenant aucun des 14 allergènes majeurs à déclarer conformément à l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA).

«Sans allergène»: que faut-il prendre en compte?

De manière générale, n'importe quelle protéine peut déclencher une allergie. En plus des 14 allergènes majeurs listés, d'autres aliments peuvent provoquer une réaction. Il y a très peu de produits réellement sans allergènes, comme les huiles raffinées. En outre, il convient aussi d'exclure toute contamination involontaire des ingrédients sans allergènes par de très petites quantités d'allergènes (traces) lors de la production.

«Sans allergène»: notre définition

Conformément à l'usage généralisé, nous entendons dans cette brochure la notion «sans allergène» au sens de «ne contenant aucun des 14 allergènes majeurs à déclarer conformément à l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA)». Etant donné que notre entreprise et la plupart des établissements de restauration travaillent également avec des produits contenant des allergènes, nous ne pouvons pas exclure la présence de traces d'allergènes avec une absolue certitude. La mention «sans allergène» ne doit donc pas être reproduite sur les menus, elle ne remplit qu'une mission explicative dans la présente brochure et vise à rappeler qu'il n'existe aucune obligation d'identification sur les cartes pour les plats concernés.

SOMMAIRE

04 | UN CLIENT SUR 3 VÉRIFIE LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

06 | QUE PRÉCONISE LE LÉGISLATEUR?

08 | LES 14 PRINCIPAUX GROUPES D'ALLERGÈNES MAJEURS ET LEURS SOLUTIONS DE REMPLACEMENT

13 | GESTION DES ALLERGÈNES LORS DES ACHATS, DU STOCKAGE, DES PRÉPARATIFS EN CUISINE ET DU SERVICE

24 | NOTRE ASSORTIMENT O.D.A. 2017

UN CLIENT SUR 3 VÉRIFIE LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Y a-t-il tant de personnes allergiques que cela?

Aux personnes réellement allergiques en Suisse s'ajoute un nombre croissant de «consommateurs sensibles», qui soupçonnent chez eux une allergie ou une intolérance alimentaire et se nourrissent donc comme les vrais allergiques. Par ailleurs, l'alimentation est de plus en plus associée à une question d'identité, et les choix culinaires deviennent une véritable profession de foi. Pour toutes ces raisons, 30 % des clients des restaurants font attention aux allergènes, et ce quelle que soit leur tranche d'âge.

EN TANT QUE RESTAURATEUR, VOUS POUVEZ TIRER PARTI DE CETTE TENDANCE POUR SÉDUIRE DE NOUVEAUX CLIENTS. ADAPTEZ VOTRE CARTE AUX ATTENTES DE CES DERNIERS EN REMPLAÇANT L'UN OU L'AUTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS VOS PLATS.

ALLERGÈNES MAJEURS LES PLUS ÉVITÉS POUR CAUSE DE SUSPICION D'ALLERGIE AUTODIAGNOSTIQUÉE¹

 **POISSONS ET PRODUITS DÉRIVÉS**
■ jusqu'à 2 %

 **ŒUFS ET PRODUIT DÉRIVÉS**
■ jusqu'à 7 %

 **LAIT ET PRODUITS LAITIERS**
■ jusqu'à 17 %

 **MOLLUSQUES ET PRODUIT DÉRIVÉS**
■ jusqu'à 10 %

 **FRUITS À COQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS**
■ jusqu'à 2 %

¹ Source: Rona RJ, Keil T, Summers C, Gislason D, Zuidmeer L, Sodergren E, et al. The prevalence of food allergy: a meta-analysis. J Allergy Clin Immunol 2007;120: 638-46.



QUE PRÉCONISE LE LÉGISLATEUR?

Pour les personnes allergiques, l'identification des allergènes peut s'avérer vitale. Les restaurants, les bistrotts et autres établissements de ce type sont tenus d'informer scrupuleusement leurs clients sur les ingrédients utilisés, et ce non seulement pour les aliments emballés mais aussi pour ceux «en vrac». La loi sur les denrées alimentaires impose aux restaurateurs de déclarer les ingrédients susceptibles de déclencher une allergie ou une intolérance alimentaire. Ces aliments sont définis avec précision: 14 allergènes et leurs produits dérivés (voir pages 8-11) sont ainsi responsables de la majorité des allergies et intolérances et donc soumis à une obligation de déclaration.



CE QUE CELA IMPLIQUE AU QUOTIDIEN

Le client doit être informé par écrit de la présence d'allergènes dans les plats et les boissons avant de passer sa commande. Il est cependant possible de s'exonérer de cette obligation, à condition:

- d'indiquer par écrit de manière clairement visible que ces informations peuvent être obtenues par oral,
- de mettre ces informations à la disposition du personnel sous forme écrite ou de nommer une personne responsable chargée de les leur fournir directement.

Sur le document répertoriant les allergènes présents dans les plats, il convient dans l'idéal de classer les céréales contenant du gluten et les fruits à coques (noix) par type afin de garantir une parfaite transparence aux personnes allergiques. En effet, certaines ne seront sensibles qu'aux noisettes quand d'autres réagiront à plusieurs fruits, de sorte que la simple mention «noix» ne leur sera pas d'une grande aide. Pour éviter les multiples questions, vous pouvez donc indiquer les espèces pour ces deux catégories.

Céréales contenant du gluten

Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, épeautre vert, engrain, amidonnier, triticale

Fruits à coques (noix)

Pistaches, amandes, noisettes, noix, noix du Brésil, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia ou du Queensland

ATTENTION: Les arachides constituent un type d'allergène à part entière et doivent donc être précisées à part.

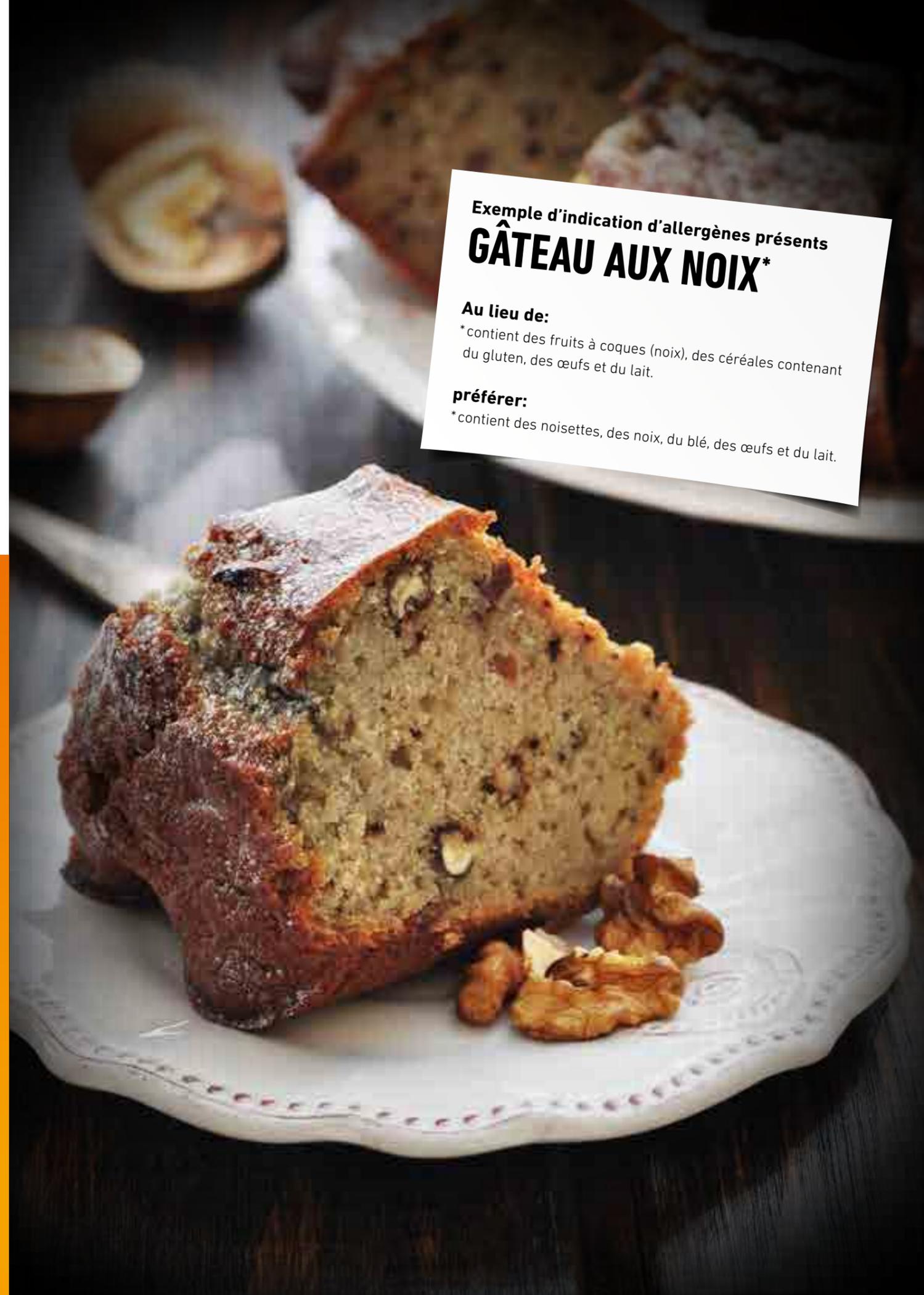
Exemple d'indication d'allergènes présents **GÂTEAU AUX NOIX***

Au lieu de:

*contient des fruits à coques (noix), des céréales contenant du gluten, des œufs et du lait.

préférer:

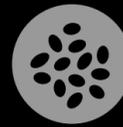
*contient des noisettes, des noix, du blé, des œufs et du lait.



LE WHO IS WHO



LES **14** ALLERGÈNES MAJEURS



SÉSAME ET DÉRIVÉS DU SÉSAME

SWITCH IT:
Graines de lin, graines de tournesol, pavot, graines de courge.



CÉLERI ET DÉRIVÉS DU CÉLERI

SWITCH IT:
Fenugrec (methi), citron, persil, persil tubéreux, autres épices*.



SOJA ET DÉRIVÉS DU SOJA

SWITCH IT:
Huile de soja raffinée, huile d'olive, huile de colza, Quorn.



DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

Pour une concentration de plus de 10 mg/kg ou mg/l.

SWITCH IT:
Acidifier avec de l'acide citrique.



CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Blé, orge, avoine, seigle, épeautre, épeautre verte, engrain, amidonnier, blé khorasan, triticale.

SWITCH IT:
Maïs, riz, millet, quinoa, tapioca, sorgho, sarrasin.



LUPIN ET DÉRIVÉS DU LUPIN

SWITCH IT:
Légumineuses, blé*, soja*, œuf*, produits laitiers*.

ATTENTION: ils sont avant tout présents dans les pâtisseries et les succédanés de viande.



MOUTARDE ET DÉRIVÉS DE LA MOUTARDE

SWITCH IT:
Raifort, piment, mélanges d'épices et d'herbes*.



ŒUFS ET DÉRIVÉS DE L'ŒUF

SWITCH IT:
Cuisson au four: poudre à lever, fécule de pommes de terre, gomme de caroube, farine de soja*.
Panure: lait de riz, lait concentré.
Desserts: gélatine, agar-agar.



POISSON ET DÉRIVÉS DU POISSON

SWITCH IT:
Aucun produit de substitution adapté!



CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS DES CRUSTACÉS

SWITCH IT:
Aucun produit de substitution adapté!



MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS DES MOLLUSQUES

SWITCH IT:
Aucun produit de substitution adapté!



LAIT ET DÉRIVÉS DU LAIT

Inclus lactose.

SWITCH IT:
Lait de riz, lait de coco, margarine sans lait, tofu en purée*, lait d'amande*, lait d'avoine*, produits à base de soja*, lait d'épeautre*, lupin (lupin doux)*.



FRUITS À COQUE

Amandes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou du Queensland.

SWITCH IT:
Graines de lin, graines de tournesol, pavot, graines de courge, pignons de pin, huile de graine de courge, sarrasin.



ARACHIDES ET DÉRIVÉS D'ARACHIDES

SWITCH IT:
Graines de lin, graines de tournesol, pavot, graines de courge, pignons de pin, chips de noix de coco, huile de graine de courge, sarrasin.

DES ALTERNATIVES SIMPLES

Réduisez les allergènes – remplacez uniquement les ingrédients suivants:

- Tortillas de blé → Tortillas de maïs sans gluten*
- Pâtes aux œufs → Bâtonnets de légumes, Nouilles de riz
- Couscous → Quinoa, Couscous de millet
- Pâtes → Pâtes sans gluten sans œuf, Riz
- Chapelure → Flocons de pommes de terre, Farine de maïs, Corn-flakes moulus sans gluten

TÉLÉCHARGER CETTE AFFICHE À L'ADRESSE:

www.unileverfoodsolutions.ch/fr/inspirations

* **ATTENTION:** certaines des solutions alternatives proposées ici contiennent parfois elles aussi certains des 14 allergènes majeurs. Cependant, si seuls certains d'entre eux doivent être remplacés dans un plat, ces propositions peuvent être utilisées.

REMPLEZ-LES



.....
«Éviter les allergènes, pour moi ce n'est pas une contrainte supplémentaire, mais un défi passionnant. Avec de solides connaissances de base et quelques astuces, je peux ainsi permettre à TOUS mes clients de profiter de leur repas. C'est bien l'essentiel!»
.....



UNE BONNE GESTION DES ALLERGÈNES, C'EST COMME UNE BONNE ASSURANCE.

Vous ne pouvez bien entendu pas bannir l'ensemble des allergènes de votre cuisine: tout est question d'organisation! Une bonne gestion des allergènes commence dès l'achat et la sélection des ingrédients. Le stockage, la conservation et l'hygiène jouent aussi par la suite un rôle majeur pour éviter toute contamination croisée. Enfin, il convient de mettre en place et de respecter certaines règles au moment de la préparation des plats.

DANS LES PAGES QUI SUIVENT, NOUS VOUS DONNONS QUELQUES TRUCS ET ASTUCES PRATIQUES POUR VOUS PERMETTRE DE REMPLACER LES ALLERGÈNES SANS FAIRE DE COMPROMIS SUR LE GOÛT.

SAVEUR GARANTIE SANS ALLERGÈNES À DECLARER

Certains de vos produits favoris sont «sans allergènes» et néanmoins délicieux. Pour plus d'informations, reportez-vous aux pages 52 et 53.



LEURS ALTERNATIVES

ACHATS – CE À QUOI VOUS DEVEZ VEILLER

- Pour vos achats en vrac, choisissez un **fournisseur** indiquant les **allergènes** à déclarer de manière **fiable, claire et transparente**.
- N'oubliez pas: parfois, la recette de vos produits de base change. Prenez soin d'actualiser les données dont vous disposez. Mettez en place un **dispositif de contrôle** systématique pour chaque livraison.
- Conservez les **emballages** à titre de **référence**, pour répondre à d'éventuelles questions de vos clients.
- **Vérifiez** sur chaque emballage si **des ingrédients contenant des allergènes sont mentionnés**. Il suffit d'un coup d'œil pour identifier les 14 allergènes majeurs, généralement indiqués en gras ou en majuscules.



Sur nos **produits contenant des allergènes**, nous faisons apparaître **clairement les 14 allergènes majeurs** en majuscules dans la liste des ingrédients.



Les produits «sans allergènes» sont désormais plus faciles à identifier grâce à notre **nouveau logo o.d.A.**



C'EST POSSIBLE DE FAIRE «SANS»!

NOS PRODUITS CLAIREMENT IDENTIFIÉS VOUS PERMETTENT D'EXCLURE LES ALLERGÈNES MAJEURS DE CERTAINS PLATS, ET CE DE FAÇON SÛRE ET FIABLE.



SANS ALLERGÈNES À DÉCLARER (O.D.A.):

La recette ne contient aucun des ingrédients à potentiel allergène visés par l'ordonnance suisse concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA). Il peut cependant en subsister des traces inévitables sur le plan technique.



SANS INGRÉDIENTS CONTENANT DU GLUTEN SELON LA RECETTE:

La recette ne contient aucun des ingrédients contenant du gluten visés par l'ordonnance suisse concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA). Il peut cependant en subsister des traces inévitables sur le plan technique.



SANS INGRÉDIENTS CONTENANT DU LACTOSE SELON LA RECETTE:

La recette ne contient aucun des ingrédients contenant du lactose visés par l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA). Il peut cependant en subsister des traces inévitables sur le plan technique.



.....
«Dans une cuisine professionnelle, nous réalisons un travail d'équipe. L'attention de chacun est donc un facteur essentiel de réussite, surtout en ce qui concerne les allergènes. **Chacun a sa part de responsabilité!**»
.....

GESTION DES ALLERGÈNES

STOCKAGE – CE À QUOI VOUS DEVEZ VEILLER

- **Séparez** les aliments «sans allergènes» des autres et **vérifiez** régulièrement la pertinence de votre système de stockage.
- Ne stockez pas les **ingrédients contenant des allergènes avec ceux «sans allergènes» sur vos étagères**, au cas où un contenant se renverserait.
- Assurez-vous que l'ensemble des aliments est stocké dans des **contenants fermés, clairement étiquetés**. Utilisez des codes couleur.



Grâce à nos emballages **facilement refermables**, un grand nombre de nos produits n'ont pas besoin d'être transvasés.



NOTRE ASTUCE:

Formez votre brigade. Des rappels écrits et des conseils personnalisés permettent de gagner considérablement en efficacité au quotidien. Pour plus d'informations, consultez la page:

www.unileverfoodsolutions.ch/fr/inspirations

CUISINE – CE À QUOI VOUS DEVEZ VEILLER

PRÉPAREZ VOTRE CUISINE INTELLIGEMMENT

L'hygiène est indispensable pour garantir des plats «sans allergènes»: la propreté des mains, mais aussi des ustensiles et des appareils permet de réduire les risques de **contamination croisée**.



Lavez-vous les **mains** avant de travailler avec des ingrédients «sans allergènes».



Récurez tous vos **ustensiles** avant usage à la machine ou avec un détergent.



Nettoyez régulièrement l'ensemble des **surfaces**.



Commencez toujours par préparer les **plats «sans allergènes»**.



Servez-vous de **couteaux** et de **planches spécifiques** réservées aux préparations «sans allergènes».



Utilisez un **tablier** spécifique pour vos plats «sans allergènes».

CUISINEZ VRAIMENT POUR TOUS

Nul besoin d'une cuisine séparée pour préparer des plats «sans allergènes», il suffit de veiller aux points suivants:



Assurez-vous que votre **friteuse** est propre et que **l'huile de friture** est **fraîche**. L'idéal est de disposer d'une **friteuse réservée** aux aliments «sans allergènes».



Faites griller les aliments «sans allergènes» sur un **grill réservé** ou sur une **partie séparée** du grill.



Utilisez un **grille-pain réservé à cet usage** ou des **sachets pour grille-pain** afin de protéger le pain «sans allergènes».



Utilisez des pinces et de l'huile spécifiques **étiquetés** comme tels pour badigeonner les plats «sans allergènes» ou les plats contenant des produits allergènes.



Dans un four à chaleur tournante, il peut y avoir des allergènes en suspension. **Couvrez** les plats «sans allergènes» ou faites-les cuire dans un **four à part**.



Posez toujours vos aliments «sans allergènes» sur des **plaques propres**, jamais sur ou sous des grilles supportant d'autres plats.

SERVICE – CE À QUOI VOUS DEVEZ VEILLER

Il convient également de sensibiliser le personnel de service au thème des allergènes. La meilleure carte de visite? Des serveurs compétents en la matière et une communication claire avec les clients.

Assurez-vous donc que toute votre équipe...

- ... est **formée** sur le sujet et connaît les **dispositions légales** en matière de gestion des allergènes;
- ... a **accès aux consignes** applicables au service des plats «sans allergènes» et dispose de supports visuels ad hoc;
- ... s'enquiert de la nécessité de prévoir un menu particulier **dès la réservation ou la commande**;
- ... est capable de **dire aux clients** quels plats contiennent des allergènes et lesquels non;
- ... **identifie** clairement sur la carte les **allergènes à déclarer** présents dans les plats;
- ... est au courant de toutes les dernières **modifications du menu**;
- ... **sert les plats «sans allergènes» en premier**;
- ... donne le sentiment à vos clients de **comprendre leurs besoins** et note par écrit toute éventuelle réclamation.

NOS ASTUCES:

- Préparez une **corbeille à pain séparée** pour les toasts sans gluten afin que ceux-ci ne soient pas contaminés par des miettes contenant du gluten.
- Proposez à vos clients souhaitant éviter le gluten un **beurrer séparé**, afin d'éviter que le beurre ne soit contaminé par les miettes d'un couteau entré en contact avec cette substance.
- Les **garnitures** doivent être «sans allergènes».
- Ne servez **pas de biscuit** avec vos glaces.

ATTENTION:

Les glaces peuvent elles aussi contenir des allergènes.

• • •

«Ma récompense, c'est la confiance des clients qui reviennent! **Ils nous sont reconnaissants d'afficher notre prise en compte du problème des allergènes** et apprécient que nous proposons des plats „sans allergènes“ sur notre carte.»

• • •

CUISINER SANS ALLERGÈNES À DÉCLARER EN TOUTE SIMPLICITÉ

ESCALOPES PANÉES

Allergènes présents dans la recette traditionnelle:



Préparation «sans allergènes» (o.d.A.):

- KNORR Polenta à la minute o.d.A. (en remplacement de la panure)
- Viande de porc / viande de veau
- Lait de riz
- Huile de cuisson



No d'art.: 41060

RÔTI DE BŒUF TRADITIONNEL

Allergènes présents dans la recette traditionnelle:



Préparation «sans allergènes» (o.d.A.):

- KNORR Base végétale Sauce Demi-Glace o.d.A.
- KNORR Bouillon de bœuf granulé o.d.A.
- Viande de bœuf
- Huile de cuisson
- Vin ou jus de raison sans sulfites



No d'art.: 33890



No d'art.: 40756



SPAGHETTIS BOLOGNESE

Allergènes présents dans la recette traditionnelle:



Préparation «sans allergènes» (o.d.A.):

- KNORR Tomato Pronto o.d.A.
- KNORR Bouillon de bœuf granulé o.d.A.
- KNORR Mise en place Ail o.d.A.
- Viande hachée mélangée
- Carottes, panais, oignons
- Huile de cuisson
- Basilic, origan
- Pâtes sans gluten et sans œufs



No d'art.: 37020



No d'art.: 36470



No d'art.: 33890



SALADE DE CERVELAS

Allergènes présents dans la recette traditionnelle:



Préparation «sans allergènes» (o.d.A.):

- KNORR Herbmix Fines herbes o.d.A.
- CHIRAT Oignons au naturel o.d.A.
- Cervelas en lamelles (sans moutarde et sans céleri)
- Radis
- Cornichons (sans moutarde dans les ingrédients)
- Ciboulette
- Oignons rouges



No d'art.: 36061



No d'art.: 33029



Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement									
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Potages

KNORR 1-2-3												
Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement								
Potage à la carte/Basis Cremesuppe	34037	7 611100 340373	BIB 2 x 3.2 kg	80 l		•	•	•	•	•		•
Velouté de volaille	14798	8 712566 479825	KTN 2.1 kg	30 l		•	•	•	•	•		•
Velouté de veau	48020	8 712566 480203	KTN 2.4 kg	30 l		•	•	•	•	•		•
Crème d'asperges	13471	8 712100 434716	EC 700 g	10 l		•	•	•	•	•		•
	14797	8 712566 479788	KTN 2.1 kg	30 l		•	•	•	•	•		•
Crème de tomates	13465	8 712100 434655	EC 900 g	10 l		•	•	•	•	•		•
	10362	4 007801 103622	KTN 2.7 kg	30 l		•	•	•	•	•		•



* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement											
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Bouillons

KNORR Professional Bouillons · gelier | gélifié

Bœuf · gélifié	95210		DOS 2 × 0.8 kg	54 l												
Poule · gélifié	95227		DOS 2 × 0.8 kg	54 l												
Légumes · gélifié	95211		DOS 2 × 0.8 kg	54 l												

KNORR Professional Bouillons · liquides

Bouillon concentré – Bœuf	1697		FL 1L	40.6 l												
Bouillon concentré – Légumes	1878		FL 1L	41.3 l												

KNORR 1-2-3 Bouillons

Knorrox Bouillon en poudre de bœuf · granulé	40096		EC 6 × 1 kg	55.5 l												
	42264		BIB 2 × 5 kg	554 l												
Bouillon de légumes LVK · granulé · Nutrition équilibrée et légère	37011		BIB 2 × 5 kg	500 l												

KNORR Cuisine Bouillons de bœuf

Bouillon de bœuf spécial · en pâte	40092		EC 1.5 kg	75 l												
	35678		EIM 8 kg	400 l												
	37083		EIM 16 kg	800 l												
	35729		EIM 30 kg	1500 l												
Bouillon de bœuf · granulé	33890		EC 1 kg	50 l												
	33981		BIB 2 × 5 kg	500 l												
	33889		BIB 6 × 5 kg	1500 l												

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement														
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Bouillons

KNORR Cuisine Bouillons de poule

Bouillon de poule · en pâte	35672		EC 1 kg	50 l		•												
	35680		EIM 8 kg	400 l		•												
Bouillon de poule · granulé	33892		EC 1 kg	50 l		•												
	33891		BIB 2 × 5 kg	500 l		•												



Sauces

KNORR Professional Fonds · liquides

Fond de Volaille	53833		TE 1 l	1 l		•	•	•	•	•								
------------------	-------	--	--------	-----	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--

KNORR 1-2-3 Sauces de base

Base blanche pour sauce et veloutés	86725		BIB 4 × 2.5 kg	125 l		•	•	•	•	•								
LVK Base végétale Sauce Demi-glace	40756		BIB 2 × 3 kg	60 l		•	•	•	•	•								
Jus clair · soluble instantanément	35119		EC 1 kg	22 l		•	•	•	•	•								
	47980		EIM 6 kg	133.5 l		•	•	•	•	•								
	41434		BIB 2 × 2.7kg	120 l		•	•	•	•	•								
Sauce tomate	914		EIM 10 kg	50 l		•	•	•	•	•								

KNORR Sauces de base brunes claires

Jus · légèrement lié · instantané · en pâte	43128		EC 1 kg	10 l		•	•	•	•	•								
Glace de viande · instantanée · en pâte	41522		EC 1 kg	20 l		•												



* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement														
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Sauces

KNORR Sauces spéciales

Sauce Tomato	45621		EC 800 g	5.5 l														
--------------	-------	--	----------	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

KNORR Collezione Italiana Salsa per Pasta

Tomato · soluble instantanément	37004		EC 1 kg	6 l														
---------------------------------	-------	--	---------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

KNORR Collezione Italiana

Tomato Pronto Napoletana · sauce tomates	37020		DOS 6 × 2 kg	12 kg														
	80175		BTL 4 × 3 kg	12 kg														
	37504		DOS 3 × 4.15 kg	12.45 kg														
Tomatino	41821		BTL 4 × 3 kg	12 kg														
Concentré de tomates · concentré double	51686		DOS 12 × 0.8 kg															
Peperonata	44833		DOS 6 × 2.6 kg	15.6 kg														
Arrabbiata Sauce	66967		DOS 2 × 2.25 l	5 l														
Ratatouille	44834		DOS 6 × 2.5 kg	15 kg														
Tomato al Gusto aux herbes	10628		TE 8 × 1l	8 l														
Pomodori Pelati	50636		DOS 6 × 2.5 kg	15 kg														

Agents liants

KNORR Agents liants

Agent liant instantané · prép. à froid	86728		BIB 2 × 2 kg															
--	-------	--	--------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MAIZENA Agents liants

MAIZENA® amidon de maïs	908014		KTN 2.5 kg															
-------------------------	--------	--	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement													
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Condiments

KNORR AROMAT® · instant

AROMAT® naturellement sans	32306		EC 1 kg															
	32320		EIM 6 kg															

KNORR Condimix

pour viandes	13143		EC 1.6 kg																
	33141		EIM 5 kg																
pour poissons	13140		EC 1.6 kg																
pour volaille – Provençale	35736		EC 1.6 kg																
pour pommes de terre/frites	10688		DOS 500 g																
	32563		BIB 2 × 5 kg																
pour viandes classic	35695		EC 1.6 kg																

KNORR Professional Pâtes d'épices

Paprika	66769		DOS 2 × 750 g																
Curry doux	66757		DOS 2 × 750 g																
Mélange de poivre	66687		DOS 2 × 750 g																
Gingembre	66765		DOS 2 × 750 g																
Ail	66761		DOS 2 × 750 g																
Piment rouge	53534		DOS 2 × 750 g																

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement											
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Condiments

KNORR Mise en Place®

Basilic	36468		PET 2 x 340 g													
	42745		PET 2 x 700 g													
Ail	36470		PET 2 x 340 g													
	42747		PET 2 x 690 g													
Echalotes	34981		PET 2 x 340 g													
Bouquet de Provence	36471		PET 2 x 340 g													
	42744		PET 2 x 690 g													
Bouquet all'italiana	36148		PET 2 x 340 g													
Pesto	36146		PET 2 x 340 g													
	42746		PET 2 x 700 g													
Pesto rouge	45226		PET 2 x 340 g													
Estragon	45224		PET 2 x 340 g													

KNORR Sauces épicées asiatiques

Sauce épicée au chili et tomate	97932		FL 6 x 1l													
Sauce épicée au chili et ail	29725		FL 6 x 1l													

KNORR Mix de base pour viande

Chili	34359		EC 1 kg	65 Port.												
-------	-------	--	---------	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement											
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Garnitures

KNORR Riz et autres garnitures

Riz long grain étuvé Gladio	46067		SA 10 kg			•	•	•	•	•	•	•	
	46068		SA 25 kg			•	•	•	•	•	•	•	
Riz pour risotto étuvé Loto	46070		SA 5 kg			•	•	•	•	•	•	•	
	46071		SA 25 kg			•	•	•	•	•	•	•	
Mélange au riz sauvage	46072		SA 5 kg			•	•	•	•	•	•	•	
Riz basmati	46069		SA 5 kg			•	•	•	•	•	•	•	
Polenta à la minute	41060		KTN 2 x 1.5 kg	60 Port.		•	•	•	•	•	•	•	

Préparations de Base

KNORR Gelée

Gelée	35655		EC 1.5 kg	30 l		•			•	•			
	35587		EIM 5 kg	100 l		•			•	•			
Gelée extra claire	36426		EIM 5 kg	100 l		•			•	•			

KNORR Farines de cuisine

Fécule de pommes de terre	35621		SA 5 kg			•	•	•	•	•	•	•	
---------------------------	-------	--	---------	--	--	---	---	---	---	---	---	---	--

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement													
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Dressings

KNORR Sauces à salade

Italian Dressing	56021		BIB 12 l	12 l															
	33065		DIS/BIB 4 l	4 l															
	56080		FL 4 x 3 l	12 l															

KNORR Professional Vinaigrettes

Fruit de la passion	21159		FL 1 l	1 l															
Citrus	78901		FL 1 l	1 l															

ESCOFFINA Escoffina – Escaroma

Escaroma Italian	46954		BTL 12 x 900 g	10.8 kg															
------------------	-------	--	----------------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

KNORR HERBMIX® Mix pour salades

Dressing aux fines herbes	33029		EC 900 g	9 L															
---------------------------	-------	--	----------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sauces froides

KNORR Tomato Ketchup

Ketchup	44799		EIM 5 kg	5 kg															
---------	-------	--	----------	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

KNORR Sauces froides pour le distributeur

Ketchup	44465		DIS/BTL 3 x 2.5 kg	375 Port.															
---------	-------	--	--------------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Hellmann's Ketchup

Tomatenketchup	84488		FL 12 x 430 g	336 Port.															
----------------	-------	--	---------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement										
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Desserts

CARTE D'OR Spécialités

Panna Cotta	7213		KTN 780 g (3 x 260 g)	72 Port.													
-------------	------	--	--------------------------	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CARTE D'OR Toppings

Fraise	18424		FL 6 x 1 kg															
Caramel	18282		FL 6 x 1 kg															
Fruit de forêt	18421		FL 6 x 1 kg															
Mango-abricot	18141		FL 6 x 1 kg															

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement															
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Huiles, graisses, margarines

Matières grasses à tartiner

BECEL Crème Sandwich**	50781		EIM 2 kg																	
Becel Original Margarine réduit en matières grasses 60% M.G	86577		(1 KG) 100 x 10 g																	

Médias à cuissons diverses

BECELflex	55248		BIB 12 l																	
BERTOLLI Flex	55252		BIB 12 l																	

Médias pour la friture

SAIS Friture 100	55246		BIB 12 l																	
	52870		BIB 20 l																	
SAIS Friture x-tra	78900		BIB 20 l																	
SAIS Friture plus	52873		BIB 20 l																	
SAIS Le Chef	55261		KTN 20 kg																	

Cuisson à air chaud

Combi PHASE	11246		FL 3.7 l																	
-------------	-------	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement														
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



KNORR Professional

KNORR Professional Bouillons · gélifié

Bœuf · gélifié	95210		DOS 2 × 0.8 kg	54 l														
Poule · gélifié	95227		DOS 2 × 0.8 kg	54 l														
Légumes · gélifié	95211		DOS 2 × 0.8 kg	54 l														

KNORR Professional Bouillons · liquides

Bouillon concentré – Bœuf	1697		FL 1 l	40.6 l														
Bouillon concentré – Légumes	1878		FL 1 l	41.3 l														

KNORR Professional Fonds

Fond de Volaille	53833		TE 1 l	1 l														
------------------	-------	--	--------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

KNORR Professional Pâtes d'épices

Paprika	66769		DOS 2 × 750 g															
Curry doux	66757		DOS 2 × 750 g															
Mélange de poivre	66687		DOS 2 × 750 g															
Gingembre	66765		DOS 2 × 750 g															
Ail	66761		DOS 2 × 750 g															
Piment rouge	53534		DOS 2 × 750 g															

KNORR Professional Vinaigrettes

Fruit de la passion	21159		FL 1 l	1 l														
Citrus	78901		FL 1 l	1 l														

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement											
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Légumes au Vinaigre

CHIRAT Oignons

Oignons au naturel	36061		DOS 6 x 1/1	6 x 500 g														
--------------------	-------	--	-------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Antipasti

BERTOLLI Antipasti

Olives géantes vertes	45223		GL 2 x 1.5 kg	2 x 1 kg															
Olives espagnoles noires, sans noyau	45515		GL 2 x 1.5 kg	2 x 1 kg															
Olives chili vertes	45516		GL 2 x 1.5 kg	2 x 1 kg															
Tomates séchées	43708		GL 2 x 1.5 kg	2 x 1 kg															
Poivrons grillés	43706		GL 2 x 1.5 kg	2 x 1 kg															
Courgettes grillées	43710		GL 2 x 1.5 kg	2 x 1 kg															
Aubergines grillées	46830		GL 2 x 1.5 kg	2 x 900 g															
Oignons grillés	46834		GL 2 x 1.5 kg	2 x 1 kg															
Coeurs d'artichauts grillés	43712		GL 2 x 1.5 kg	2 x 1 kg															
Artichauts avec tige	46831		GL 2 x 1.5 kg	2 x 900 g															
Fruits de caprier	46832		GL 2 x 1.5 kg	2 x 900 g															

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

Produits	No d'art.	Code EAN	Unité de vente	Rendement									
----------	-----------	----------	----------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Salades

CHIRAT Salades

Salade de betteraves en cubes	36141		GL 4 x 1.6 kg	4 x 1.0 kg		•		•	•	•	•	•	
	34929		DOS 6 x 3/1	6 x 1.9 kg		•		•	•	•	•	•	
Salade de betteraves en bâtonnets	34927		DOS 6 x 3/1	6 x 1.9 kg		•		•	•	•	•	•	
Salade russe	36170		DOS 6 x 3/1	6 x 1.85 kg		•	•	•	•	•	•	•	
Maïs doux en grains	36178		DOS 6 x 3/1	6 x 1.77 kg		•	•	•	•	•	•	•	
Salade Mexicaine	36179		DOS 6 x 3/1	6 x 1.99 kg		•		•	•	•	•	•	
Haricots rouges	36191		DOS 6 x 3/1	6 x 2 kg		•		•	•	•	•	•	
Haricots soissons	36194		DOS 6 x 3/1	6 x 2 kg		•		•	•	•	•	•	

* Toutes les indications concernent le produit non préparé. Mention légale: les recettes de nos produits sont susceptibles d'être modifiées. Ce sont les indications figurant sur l'emballage du produit qui font référence. Vous trouverez la description détaillée relative à ces indications et aux régimes alimentaires aux pages 52-53.

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET DÉFINITIONS



O.D.A. = SANS ALLERGÈNE À DÉCLARER (EN ALLEMAND: OHNE DEKLARATIONS PFLICHTIGE ALLERGENE)

Les articles sur lesquels ce sigle est apposé ont été fabriqués sans ajout de substances potentiellement allergènes, conformément aux versions actuelles du règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA). Les ingrédients visés et leurs dérivés sont les suivants: céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et espèces hybrides), crustacés, œufs, cacahuètes, germes de soja, lait avec lactose, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches et noix de macadamia, aussi appelées noix du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, lupins, mollusques, ainsi que les anhydrides sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou à 10 mg/l dans le produit préparé. Certaines traces inévitables, dues aux techniques employées, ne peuvent cependant être exclues. Les produits «o.d.A.» et les menus dans

lesquels ils figurent ne peuvent donc être dits «sans allergènes».

Si des ingrédients allergènes au sens du règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA) (annexe 6, OIDA) sont utilisés lors de la préparation, leur présence doit être documentée en conséquence.



SANS INGRÉDIENTS CONTENANT DU GLUTEN (CF. COMPOSITION)

La maladie cœliaque (= intolérance au gluten) résulte d'une hypersensibilité aux protéines de gluten contenues dans l'orge, l'avoine, le seigle et le blé, ainsi que dans les variétés anciennes de ces céréales et dans celles issues de croisement (kamut, épeautre, blé vert ou triticale). Il importe donc de remplacer celles-ci par des ingrédients comme le riz, les pommes de terre ou le maïs pour préparer les mets destinés aux personnes souffrant de ce mal. Les produits arborant ce pictogramme sont exempts d'ingrédients contenant du gluten (cf. composition), conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II n° 1) et de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA).

Cet étiquetage s'applique aux produits non préparés. Un plat fini ne peut être signalé comme sans gluten que si aucun ingrédient contenant du gluten n'a été utilisé lors de sa préparation.



SANS INGRÉDIENTS CONTENANT DU LACTOSE (CF. COMPOSITION)

Les personnes souffrant d'une intolérance au lactose ne peuvent consommer qu'une quantité limitée de produits laitiers, voire pas du tout. Il convient donc de leur assurer un apport suffisant en calcium par le biais d'autres aliments. Les articles arborant ce pictogramme sont exempts d'ingrédients contenant du lactose (cf. composition), conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II n° 7) et de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA). Toutefois, notre entreprise transformant également des matières premières à base de lactose, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces de lactose. Cet étiquetage s'applique aux produits non préparés. Un plat fini ne peut être signalé comme sans lactose que si aucun ingrédient contenant du lactose n'a été utilisé lors de sa préparation.



O.D.Z. = SANS ADDITIF À DÉCLARER (EN ALLEMAND: OHNE DEKLARATIONS PFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE)

Les articles sur lesquels ce sigle est apposé ont été fabriqués sans ajout de colorants, de conservateurs, d'antioxydants, d'exhausteurs de goût ou d'édulcorants ayant pour effet de modifier le produit final préparé. Le symbole garantit également que le produit final n'a subi aucune sulfuration. En Allemagne, il n'est pas obligatoire de déclarer ces produits sur les menus.



SANS MSG AJOUTÉ

Ce pictogramme signifie que le produit en question ne contient pas de glutamate monosodique, d'après la recette. Cet exhausteur de goût, le glutamate monosodique (en anglais: monosodium glutamate = MSG), aussi appelé glutamate de sodium ou plus couramment simplement «glutamate», s'entend comme étant un additif sans saveur propre prononcée. Quand il est ajouté dans une recette, le «glutamate» confère aux produits ou aux plats un goût prononcé et fin. Le MSG s'entend comme sel de sodium de l'acide glutamique qui est présent naturellement dans des aliments riches en protéines tels que la viande, le poisson, les légumes, le lait et par exemple également dans le lait maternel.



PRODUITS VÉGANS (Végétaliens)

Ces produits sont adaptés à une alimentation végétane. Aucun ingrédient ou auxiliaire de transformation d'origine animale tel que les œufs, le lait, les composants laitiers (par exemple le lactose), le miel, la viande, le poisson, les gélatines et leurs dérivés (par exemple le fromage sous toutes ses formes) n'est utilisé.

Cet étiquetage s'applique aux produits non préparés. Un plat fini ne peut être signalé comme végétan que si aucun ingrédient d'origine animale n'a été utilisé lors de sa préparation.



VÉGÉTARIENS (ovo-lacto-végétaliens)

Les produits végétariens sont adaptés aux principaux modes d'alimentation végétarienne tels qu'ils sont pratiqués aujourd'hui. Outre les aliments d'origine végétale, les régimes ovo-lacto-végétaliens incluent également les œufs, le lait et le miel ainsi que leurs produits dérivés (par exemple le fromage sous toutes ses formes).

BON À SAVOIR: Toutes les informations de la présente brochure ont été vérifiées avec soin. Leur exactitude ne peut toutefois être garantie et notre responsabilité ne peut être engagée en cas d'éventuelle erreur. (Etat: février 2017)



Plus d'informations sur la gestion des allergènes
et sur notre vaste assortiment de produits o.d.A. sur:
www.unileverfoodsolutions.ch/fr/inspirations



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Schweiz GmbH / Département Foodservice Unilever Schweiz GmbH
Bahnhofstrasse 19 · 8240 Thynggen | T 052 645 60 18 W www.ufs.com

Retrouvez-nous sur Facebook 

