

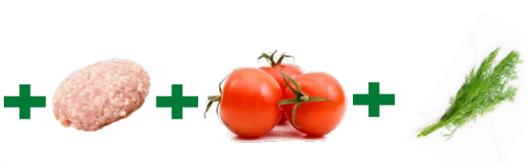
# TELLEMENT PLUS

## Inspirations grâce aux multi-applications



### PIZZA AUX ÉPINARDS ET AUX ARTICHAUTS

*Pizza sauce blanche à l'ail rôti,  
épinards et artichauts.*



### LASAGNE GRECQUE

*Ce plat de pâtes traditionnel grec  
avec viande hachée, sauce à la crème  
et feta.*



### CRÈME D'ÉPINARDS

*Soupe crémeuse d'épinards, d'ail et  
bouillon de poulet copieux.*



### POULET À L'ESTRAGON

*Poitrine de poulet rôtie avec une sauce  
crémeuse à la moutarde en grain,  
jus de citron et estragon frais haché.*



### CRÊPES AU BABEURRE ET AU LIN

*En remplaçant les produits laitiers  
traditionnels avec la Crème culinaire  
Knorr, pour faire du babeurre crêpes  
au babeurre et au lin.*



## BASE DE CRÈME CULINAIRE KNORR®

*Texture lisse et crémeuse avec une saveur riche, est une base  
idéale pour les soupes, les sauces blanches et les pâtés*

## LA SOLUTION: DES RECETTES UTILISANT LA BASE DE CRÈME CULINAIRE KNORR®

**PRÉPARATION SIMPLE:** La base de crème culinaire Knorr® est une base sèche qui épaissit instantanément et préparée en mélangeant avec de l'eau. Il est sécuritaire de la réchauffer après la première utilisation et la sauce préparée est stable à la congélation-décongélation.

**ÉCONOMIES DE COÛTS:** La base de crème culinaire préparée Knorr® est une solution rentable par rapport à la crème et à la béchamel. \*



- La comparaison des coûts est approximative et basée sur 250 ml.

## BASE DE CRÈME CULINAIRE KNORR®

Pas de couleurs  
artificielles, de saveurs,  
ou agents de conservation.  
Sans gluten.  
Convient pour un régime  
végétarien.



Valeur nutritive par 250 ml. (préparée)	
Calories	150
Total Lipides	8.0 g
Gras Saturé	4.0 g
Gras Trans	0.1 g
Cholestérol	5.0 mg
Sodium	460 mg
Total Glucides	17 g
Fibres	0.0 g
Sucres	3.0 g
Protéine	1.0 g