



Knorr ROUX BLANC déshydraté
6 x 1 kg, jusqu'à 50L



AVANTAGES PRODUIT

- Apporte velouté et brillance à toutes vos préparations.
- Convient aux végétaliens.
- Une excellente tenue à la cuisson, et une constance du résultat à chaque utilisation.
- 2 ingrédients et c'est tout !
- Une texture onctueuse et enrobante en bouche, qualité de la liaison.
- En granulés, facile à doser.
- Sans colorant artificiel, sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans lactose, sans sel.

Dénomination légale :	Roux blanc déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : farine de BLÉ , graisse de palme. Peut contenir : SEIGLE , ORGE et AVOINE . Convient aux végétaliens.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten	x		
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja			x
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)			x
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri			x
	Moutarde et produits à base de moutarde			x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
	Lupin et produits à base de lupin			x
ADDITIFS	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Blé			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	PRÉPARATION			
	Porter le liquide à ébullition. Ajouter le roux (pour renforcer une liaison 20g/l, pour les soupes : 60-80 g/l ; pour les sauces : 90-100 g/l). Remuer et laisser cuire pendant 5 minutes. Le dosage peut être ajusté en fonction de la texture souhaitée.			
Dosages :		Roux blanc	Eau	Nombre de litres obtenus avec la boîte de 1 kg
	Pour renforcer une liaison :	20 g	1 L	50 L
	Liaison d'une sauce légère :	60 g	1 L	16,6 L
	Liaison d'une sauce épaisse :	80 g	1 L	12,5 L
	Liaison type béchamel :	100 g	1 L	10 L
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours			
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.			
Pays de Conditionnement :	Allemagne			

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	2343 KJ - 566 Kcal				
Matières grasses	38 g				
- dont acides gras saturés	28 g				
Glucides	46 g				
- dont sucres	< 0,5 g				
Fibres	1,7 g				
Protéines	6,4 g				
Sel	< 0,01g				

* Taille de la portion =

**% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI
 Convient aux végétaliens : OUI
 Produit biologique : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8711100637011	KNORR ROUX BLANC 1KG						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	8711100437017	6				UC/ Cart	6	6,863	360	265	230	21,942	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	54	62	1200	800	840	197	
PALETTE	8712566094141	3	COUCHE	27	CARTON	162	UC/ Pal	162	210,3	1200	800	840	806,4

Code douanier : 19019099

Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent
 HACCP en place
 Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions
 20 rue des Deux Gares
 92842 Rueil-Malmaison cedex
 www.ufs.com
 Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com