



Knorr Roux Brun déshydraté
1kg jusqu'à 50L



AVANTAGES PRODUIT

- Convient aux végétaliens.
- Une excellente tenue à la cuisson, et une constance du résultat à chaque utilisation.
 - Apporte velouté et brillance à toutes vos préparations
- Liaison constante & dissolution instantanée - Sans grumeaux.
 - En granulés, facile à doser
- Sans lactose, Sans exhausteur de goût, Sans conservateur

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----|--------|-----|
| Dénomination légale : | Roux brun déshydraté | | | |
| INGRÉDIENTS | ALLERGÈNES | | | |
| Ingrédients : farine de BLÉ , graisse de palme, colorant (caramel ammoniacal). 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 |
| E150c - Caramel ammoniacal - | - Présents dans la recette : Blé | | | |

INFORMATIONS TECHNIQUES

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mode d'emploi : | <div>PRÉPARATION</div> 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 brun | Eau | <div>Nombre de litres obtenus avec la boîte de 1 kg</div> <div> <div>Pour renforcer une liaison : 20 g</div> <div>Liaison d'une sauce légère : 60 g</div> <div>Liaison d'une sauce épaisse : 80 g</div> <div>Liaison type béchamel : 100 g</div> </div> <div> <div>1 L</div> <div>1 L</div> <div>1 L</div> <div>1 L</div> </div> <div> <div>50 L</div> <div>16,6 L</div> <div>12,5 L</div> <div>10 L</div> </div> |
| 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 | 2393 KJ - 578 Kcal | | | | |
| Matières grasses | 39 g | | | | |
| - dont acides gras saturés | 29 g | | | | |
| Glucides | 47 g | | | | |
| - dont sucres | 0,6 g | | | | |
| Fibres | 1,6 g | | | | |
| Protéines | 6,3 g | | | | |
| Sel | < 0,01 g | | | | |

* 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 | 8711100637035 | KN ROUX BRUN DÉSHY 1KG | | | | | | 1 | 1,115 | 117 | 132 | 223 | 3,444012 |
| CARTON | 8711100437031 | 6 | | | | UC/ Cart | 6 | 6,863 | 360 | 265 | 230 | 21,942 | |
| COUCHE | | 9 | CARTON | 54 | | | UC/ Che | 54 | 62 | 1200 | 800 | 840 | 197 |
| PALETTE | 8712566094004 | 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