



Knorr Roux Brun déshydraté
1kg jusqu'à 50L



1kg

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			
Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :				
	Allergènes	Oui	Traces	Non
Ingrédients : farine de BLÉ , graisse de palme, colorant (caramel ammoniacal). Peut contenir : SEIGLE, ORGE et AVOINE . Convient aux végétaliens	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
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E150c - Caramel ammoniacal -	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 brun	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	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

ELEMENT	EAN					AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
						Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3		
UNITE CONSUMMATEUR	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

Norme FSSC 22000 ou équivalent

Engagements qualité :

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

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