



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 |
| | Mollusques et produits à base de mollusques | | | x |
| ADDITIFS | - 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 blanc | Eau | <div>Nombre de litres</div> <div>obtenus avec le seau de 10 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>500 L</div> <div>166 L</div> <div>125 L</div> <div>100 L</div> </div> |
| DDM Garantie Réception Entrepôt : | 361 Jours | | |
| Mode de conservation du produit : | Bien refermer le seau 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 | 2384 KJ - 576 Kcal | | | | |
| Matières grasses | 38 g | | | | |
| - dont acides gras saturés | 28 g | | | | |
| Glucides | 48 g | | | | |
| - dont sucres | < 0,5 g | | | | |
| Fibres | 1,8 g | | | | |
| Protéines | 6,7 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:

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 | 8711100637141 | KNORR WHITE ROUX 1X10KG B | | | | | | 10 | 10,69 | 326 | 326 | 332 | 35,283632 |
| CARTON | | | | | | UC/ Cart | | | | | | | |
| COUCHE | | 8 | CARTON | | | UC/ Che | | | | 1200 | 800 | 814 | |
| PALETTE | 8712566320448 | 2 | COUCHE | CARTON | 16 | UC/ Pal | 160 | 196 | | 1200 | 800 | 814 | 781,44 |

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