



AVANTAGES PRODUIT

- Recette inchangée, neutre en goût.
- Apporte onctuosité et brillance à toutes vos préparations.
- Liaison constante et dissolution instantanée, sans grumeaux.
- Stable au bain-marie.
- Sans colorant artificiel, sans exhausteur de goût, sans conservateur.
- Convient à un régime "sans sel" strict.

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
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
	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. Remuer et laisser cuire pendant 5 minutes. Le dosage peut être ajusté en fonction de la texture souhaitée.
Dosages :	Pour les soupes : 60-80 g/L Pour les sauces : 90-100 g/L
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	100 Gramme Etat initial				%** par portion*
Valeur énergétique	2384KJ - 576Kcal				
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 =

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

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

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

Code douanier : 21039090

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
 Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)
www.ufs.com
 Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com