



Knorr ROUX BLANC
déshydraté 10kg jusqu'à 500L



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			
Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :				
	Allergènes	Oui	Traces	Non
Ingédients : farine de BLÉ , graisse de palme. 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
	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 le seau de 10 kg
Pour renforcer une liaison : 20 g 1 L 500 L			
Liaison d'une sauce légère : 60 g 1 L 166 L			
Liaison d'une sauce épaisse : 80 g 1 L 125 L			
Liaison type béchamel : 100 g 1 L 100 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	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

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	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

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

Nous contacter :

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com