



Knorr Roux Blanc Instantané Déshydraté 1 kg



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525024_16FBEBD2E43EAE91DB5A2E6FA1048BA&file=11560/03011360006721_C1R1_s01.png

AVANTAGES PRODUIT

.-Maîtrisez à 100% la consistance de vos sauces- Apporte onctuosité et brillance à toutes vos préparations- Simple et pratique : toujours à portée de main- Neutre en goût, ne fait pas de grumeaux- Certifié sans lactose- Convient à un régime sans sel strict

Dénomination légale :	Roux blanc instantané déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
farine de BLÉ, graisse de palme.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten	x		
	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	
- Présents dans la recette :	Blé			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>Mode d'emploi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Porter à ébullition le liquide à lier. 2) Incorporer la quantité nécessaire de Roux Blanc KNORR et remuer à l'aide d'un fouet. 3) Ramener à ébullition tout en remuant.
Dosages :	<ul style="list-style-type: none"> - Pour renforcer une liaison: 20g pour 1L de liquide à lier - Pour une texture légère: 60g pour 1L de liquide à lier - Pour une texture liée, type béchamel: 100g pour 1L de liquide à lier

DDM Minimum Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec.

Pays de Conditionnement :	Allemagne
---------------------------	-----------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé	Pour la portion de produit préparé*	% d'Apport de Référence pour un adulte type
Valeur énergétique	2481KJ - 599Kcal			
Matières grasses	41 g			
- dont acides gras saturés	30 g			
Glucides	49 g			
- dont sucres	<0,5 g			
Fibres alimentaires	2,7 g			
Protéines	6,8 g			
Sel	<0,01 g			

* Taille de la portion =

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI
 Convient aux végétaliens : OUI Kasher: NON Halal:
 Produit Biologique: NON Organisme certifié:
 Produit ionisé : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
			Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360006721	KNORR ROUX BLANC 1KG	1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	3011360672018	6 UC/Cart	6	6,863	360	265	230	21,9
COUCHE	8712566094226	9 CARTON 54 UC/Che	54	61,767	1200	800	230	268,8
PALETTE	8712566094233	3 COUCHE 27 CARTON 162 UC/Pal	162	210,301	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
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)
www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com