

Roux blanc instantané déshydraté

Ref. 004170 | EAN 8711100637141

Fournisseur UNILEVER FRANCE

Marque KNORR

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Seau 10kg
Unité de vente	Seau de 10 kg
Durée de vie	362 jours
DLUO garantie	365 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Wheat and its derivatives
Allergènes (Traces)	Barley and its derivatives, Oats and its derivatives, Rye and its derivatives
Mode de conservation	Bien refermer le seau après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
Conditions de conservation	Bien refermer le seau après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
Température de stockage	De 2°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Pour les soupes : 60-80 g/L Pour les sauces : 90-100 g/L
Descriptif	Pratique, de par sa dilution rapide, le Roux blanc instantané déshydraté KNORR® apporte une texture nappante à toutes vos sauces et plats mijotés. Avec lui, pas de grumeaux, vos préparations seront rapidement lisses, veloutées et brillantes avec une texture authentique. Il permet aussi d'épaissir les potages et renforcer la tenue de vos sauces. Neutre en goût, il respectera l'équilibre des saveurs de vos mélanges. C'est la liaison parfaite pour vos préparations. Sans exhausteur de goût ajouté (sans glutamate, inosinate ni guanylate de sodium) - Convient à un régime "sans sel" strict - Teneur en acides gras trans <1% - Sans lactose Sous conditionnement de 10kg, il offre un plus grand rendement, sans le compromis de la qualité et permet de maitriser vos coûts avec un prix au kilo. Existe aussi en format 1kg.
Ingrédients	Ingrédients : farine de BLÉ, graisse de palme. Peut contenir : SEIGLE, ORGE et AVOINE. Convient aux végétaliens.
Message marketing	Pratique, de par sa dilution rapide, le Roux blanc instantané déshydraté KNORR® apporte une texture nappante à toutes vos sauces et plats mijotés. Avec lui, pas de grumeaux, vos préparations seront rapidement lisses, veloutées et brillantes avec

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

une texture authentique. Il permet aussi d'épaissir les potages et renforcer la tenue de vos sauces. Neutre en goût, il respectera l'équilibre des saveurs de vos mélanges. C'est la liaison parfaite pour vos préparations. Sans exhausteur de goût ajouté (sans glutamate, inosinate ni guanylate de sodium) - Convient à un régime "sans sel" strict - Teneur en acides gras trans <1% - Sans lactose Sous conditionnement de 10kg, il offre un plus grand rendement, sans le compromis de la qualité et permet de maitriser vos coûts avec un prix au kilo. Existe aussi en format 1kg.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	10	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	10.69 Kilos	**Volume**	37 360 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	34.1 x 33.1 x 33.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	10.69 Kilos	**Volume**	37 360 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	34.1 x 33.1 x 33.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	16	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	196 Kilos	**Volume**	779 520 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 81.2	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	576 Kilocalories 2 384 Kilojoules
Matières grasses	38 Grammes
dont acides gras saturés	28 Grammes
Glucides	48 Grammes
dont sucres	< 0.5 Gramme
Fibres alimentaires	1.8 Grammes
Protéines	6.7 Grammes
Sel	< 0.01 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Allemagne
Type de régime	Vegan, Vegetarian

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr