

Roux blanc déshydraté

Ref. 006726 | EAN 7613037681840

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte kg
Unité de vente	Boite de 1 kg
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Soja, Céleri, Moutarde
Labels	Triman - Recyclable
Mode de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Pour lier tous types de préparations. Sa technologie de granulés permet une dilution parfaite dans un liquide bouillant. Selon le dosage employé, il sera possible d'ajuster la liaison en fonction de l'utilisation : de la sauce légère à la sauce Béchamel pour fourrage.
Descriptif	Le Roux Lié CHEF offre une grande polyvalence d'utilisation avec une dilution instantanée à l'eau bouillante, parfaitement adaptée aux préparations en liaison chaude. Sa forme en granulés permet un dosage précis et une dispersion facile, garantissant une utilisation simple et efficace en cuisine professionnelle. Il assure également une excellente tenue de la liaison en toutes conditions.
Ingrédients	Ingrédients: Farine de BLE 58,9%, graisse de palme. Peut contenir : OEUFS, SOJA, LAIT, CELERI, MOUTARDE.
Message marketing	Une grande polyvalence d'utilisation avec une dilution instantanée à l'eau bouillante, parfaitement adapté en liaison chaude.

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

Un dosage et une dispersion faciles : le roux est sous la forme de granulés.
Une excellente tenue de la liaison en toutes conditions.
Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.
Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional* à un coût maîtrisé. *Copyright

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.1 Kilos	**Volume**	3 343 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14.1 x 13.1 x 18.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	6.64 Kilos	**Volume**	19 203 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 19.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	216	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	268 Kilos	**Volume**	1 060 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 110.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	589 Kilocalories 2 449 Kilojoules	47 Kilocalories 196 Kilojoules
Matières grasses	41.7 Grammes	3.3 Grammes
dont acides gras saturés	25.5 Grammes	2 Grammes
Glucides	45.7 Grammes	3.7 Grammes
dont sucres	0.1 Gramme	-
Fibres alimentaires	0.1 Gramme	0.2 Gramme
Protéines	6.5 Grammes	0.5 Gramme
Sel	-	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Allemagne

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