

Roux blanc en boîte 1 kg KNORR

Article : 42849



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Sans sel

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Roux blanc déshydraté
Descriptif produit : 12,5 à 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Farine de BLÉ, huile de palme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : UE / Hors UE
Durée de vie totale du produit (jours) : 121
Allergènes majeurs : Gluten
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, fécules ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du

Roux blanc en boîte 1 kg KNORR

Article : 42849

lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	223 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	132 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Délayer la liaison au roux blanc dans une partie du liquide (température inférieure à 60°C), puis disperser ce mélange dans le reste de liquide bouillant. Ramener à ébullition en remuant au fouet. Dosage 20 g par L de liquide pour renforcer une liaison. 60 g pour 1L de liquide si utilisé comme base pour liaison légère. Dosage 100 g pour 1L de liquide si utilisé comme base pour liaison épaisse (type béchamel). Pour lier tous types de préparations. Sa technologie instantanée 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. Pour lier les sauces, fonds de sauce, fumets, jus, bouillons. Pour épaissir les potages. Pour renforcer la tenue des préparations en particulier en liaison froide (sautés, braisés...). Pour sauce à gratin (légumes, poissons, viandes blanches...). Rendement : De 20, 60 à 100 g pour 1 L de liquide. Une boîte de 1 kg permet de réaliser de 10 L de liaison épaisse à 16,5 L de liaison légère et 50 L en renforcement de liaison (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,481	599	41	30	49	0.5	2.7	6.8	0.01

Allégations nutritionnelles : Sans sel

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Palme

Roux blanc en boîte 1 kg KNORR

Article : 42849

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	54	0	54	Boîte	9		8712566094226
Palette	162	210.3	162	Boîte	27	1200x800x840	08712566094233
Boîte	1	1.12	1	Boîte			3011360006721
Colis	6	6.86	6	Boîte		360x265x230	03011360672018
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			