

Roux blanc en boîte 1 kg KNORR

Article : 42849

e.4.14 Nutriscore_D



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, graisse de palme. Peut contenir : SEIGLE, ORGE et AVOINE. Convient aux végétaliens

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 : Allemagne, France [Département(s) : 67]

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, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Roux blanc en boîte 1 kg KNORR

Article : 42849

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée; préparations alimentaires à base de lait, de crème de lait, de ba

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

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							
2,343	566	38	28	46	0.5	1.7	6.4	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	Boite	9		
Palette	162	210.301	162	Boite	27	1200x800x840	08712566094141
Boite	1	1.115	1	Boite		132x117x223	8711100637011
Colis	6	6.863	6	Boite		360x265x230	08711100437017
Pièce unitaire	1	0	1	Boite			
Pièce	1	0	1	Boite			