









 $\frac{https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer}{?key=\&file=11560/}$

AVANTAGES PRODUIT

-Apporte velouté et brillance à toutes vos préparations

-Sans colorant artificiel, sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans lactose, sans sel -Une excellente tenue à la cuisson, et une constance du résultat à chaque utilisation -2 ingrédients et c'est tout !

> -Une texture onctueuse et enrobante en bouche, qualité de la liaison -En granulés, facile à doser

| <u> </u> | es, racite à dosci | | | | | | | |
|---|--|-----|--------|-----|--|--|--|--|
| Dénomination légale : Roux blanc déshydraté | | | | | | | | |
| INGRÉDIENTS | ALLERGÈNES | | | | | | | |
| | Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 : | | | | | | | |
| | Allergènes | Oui | Traces | Non | | | | |
| | Céréales contenant du gluten | х | | | | | | |
| | Crustacés et produits à base de | | | x | | | | |
| | crustacés | | | | | | | |
| | Oeufs et produits à base d'œufs | | | Х | | | | |
| | Poissons et produits à base de | | | | | | | |
| | poissons | | | Х | | | | |
| | Arachides et produits à base | | | | | | | |
| Ingrédients : farine de BLÉ, graisse de palme. Peut | d'arachide | | | Х | | | | |
| contenir: SEIGLE, ORGE et AVOINE. Convient aux | Soja et produits à base de soja | | | Х | | | | |
| végétaliens. | Lait et produits à base de lait (y | | | x | | | | |
| J | compris de lactose) | | | ^ | | | | |
| | Fruits à coques et produits à base | | | x | | | | |
| | de ces fruits) | | | | | | | |
| | Céleri et produits à base de céleri | | | x | | | | |
| | Moutarde et produits à base de | | | | | | | |
| | moutarde | | | Х | | | | |
| | Graines de sésame et produits à | | | х | | | | |
| | base de graines de sésame | | | ^ | | | | |
| | Anhydride sulfureux et sulfites | | | X | | | | |
| ADDITIFS | Lupin et produits à base de lupin | | | x | | | | |
| | Mollusques et produits à base de | | | | | | | |
| | mollusques | | Х | | | | | |
| | - Présents dans la recette : | Blé | | | | | | |



INFORMATIONS TECHNIQUES

| Mode d'emploi : | PRÉPARATION Porter le liquide à ébullition. Ajouter le roux (pour les soupes : 60-80 g/l ; pour les sauces : 90-100 g/l). Remuer et laisser cuire pendant 5 minutes. Le dosage peut être ajusté en fonction de la texture souhaitée. |
|-----------------------------------|--|
| Dosages : | |
| DDM Garantie Réception Entrepôt : | 120 Jours |
| Mode de conservation du produit : | Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante. |
| Pays de Conditionnement : | Allemagne |

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| Valeurs nutritionnelles moyennes | pour 100 g de produit tel que vendu | pour 100 ml de produit tel que vendu | pour 100 ml de produit préparé ¹ | Par portion* | %** par portion* |
|-------------------------------------|---|---|---|-----------------|---------------------|
| Valeur énergétique | 2343kJ - 566kcal | | | | |
| Matières grasses | 38 g | | | | |
| - dont acides gras saturés | 28 g | | | | |
| Glucides | 46 g | | | | |
| - dont sucres | < 0.5 g | | | | |
| Fibres | 1.7 g | | | | |
| Protéines | 6.4 g | | | | |
| Sel | < 0.01 g | | | | |

^{*} Taille de la portion =

¹: Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

^{**%} d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)



Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: Sans Alcool: Convient aux végétaliens : OUI Kasher: NON Halal: NON

Produit Biologique: NON
Produit ionisé : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

| | | | | | | | | 1 | POIDS | DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE | | | |
|-----------------------|---------------|---|----------------------|----|--------|-----|----------|----------------------|-----------------------|--|---------|-------------|------------|
| ELEMENT | EAN | | | | | | | Poids net / Kg | Poids brut / Kg | LONGUEUR PROFONDEUR | LARGEUR | HAUTEU R | VOLUME DM3 |
| UNITE CONSOMMATEUR | 8711100637011 | | KNORR ROUX BLANC 1KG | | | | | 1 | 1,115 | 117 | 132 | 223 | 3,444012 |
| CARTON | 8711100437017 | | 6 UC, | | | | UC/ Cart | 6 | 6,863 | 360 | 265 | 230 | |
| COUCHE | | 9 | CARTON | | 54 | | UC/ Che | | | | | | |
| PALETTE | 8712566094141 | 3 | COUCHE | 27 | CARTON | 162 | UC/ Pal | 162 | 210,301 | 1200 | 800 | 840 | |

Code douanier: 21041000

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

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

Nous contacter: