



Knorr Roux Blanc Spécial Liaison Froide 10kg



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=107592320_912904D3950F0F888BE0972211C572E4&file=1

AVANTAGES PRODUIT

- La base idéale pour des sauces authentiques
 - Sans exhausteur de goût
 - Sans conservateurs
 - Sans colorant artificiel
 - Un vrai goût de viande
 - Lie et corse les sauces

Dénomination légale :	Préparation déshydratée pour liaison au roux blanc								
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								
	crustacés		X						
	Oeufs et produits à base d'œufs		х						
	Poissons et produits à base de								
	poissons			Х					
	Arachides et produits à base								
Farine de BLÉ, graisse de palme, amidon modifié de	d'arachide			Х					
naïs, huile de maïs, épaississant (gomme xanthane).	Soja et produits à base de soja			х					
Peut contenir : lait, oeuf, céleri, moutarde.	Lait et produits à base de lait (y		v						
r car content reary ocal, colon, moutarac.	compris de lactose)		X						
	Fruits à coques et produits à			v					
	base de ces fruits)			Х					
	Céleri et produits à base de		x x						
	céleri								
	Moutarde et produits à base de								
	moutarde		_ ^						
	Graines de sésame et produits à			х					
	base de graines de sésame								
	Anhydride sulfureux et sulfites			х					
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x					
	Mollusques et produits à base								
	de mollusques			X					
E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	- Présents dans la recette :	Blé							



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation : Délayer le roux dans une partie du liquide (à une température inférieure à 60° C), puis disperser ce mélange à l'aide d'un fouet dans le reste du liquide bouillant. Ramener à ébullition, c'est prêt.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	121 Jours
Mode de conservation du produit :	Conserver le sac dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière. Après usage, bien refermer le sac.
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			210kJ - 50kcal		
Matières grasses			3 g		
- dont acides gras saturés			2 g		
Glucides			5.1 g		
- dont sucres			< 0.5 g		
Fibres			< 0.5 g		
Protéines			< 0.5 g		
Sel			0 g		

^{*} Taille de la portion =

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

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



Convient aux végétariens : Sans OGM: OUI Sans Alcool:

Kasher: Halal: Convient aux végétaliens : OUI

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								_	POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
ELEMENT	EAN		l				I	Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3	
UNITE CONSOMMATEUR	8712100422911	KNORR ROUX BLANC 10KG					G	10	10,24	200	300	427	25,62	
CARTON	8712100152917	2 UC/ Ca					UC/ Cart	20	20,91	400	300	427	51,2	
COUCHE		8	CARTON		16		UC/ Che							
PALETTE	8712100412479	3	COUCHE	24	CARTON	48	UC/ Pal	480	527,9	1200	800	1431	1373,8	

Code douanier: 19019099

Norme FSSC 22000 ou équivalent Engagements qualité: 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: