

4322 Roux blanc 10kg

Marque	Knorr
Article en stock	En stock
Température	Marchandise - sec
Hiérarchie web :		
Gamme	Aides culinaires
Famille	Roux
Sous-Famille	Roux



Binder

**10
kg**

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	10 kg / - / 10.82 kg
Conditionnement	Seau
Code EAD	8711100637141
Code EAC	8711100637141
Pays d'origine	Allemagne
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	33 x 38 x 38 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients Farine de BLÉ, graisse de palme.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT	✓													
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

Gluten : Contient Blé
 Peut contenir

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

KJ	2,400.00 Kj
Kcal	580.00 Kcal
Lipides	40.00 g
Saturés	30.00 g
Mono-insaturé	0.80 g
Poly-insaturé	0.20 g
Glucide	46.00 g
dont (sucres)	0.50 g
Fibres	2.50 g
Protéines	6.00 g
Sel	0.01 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Mode d'emploi

- 1) Porter le liquide (bouillon, lait, fonds) à ébullition.
- 2) Ajouter le Roux Blanc KNORR Fonds de Cuisine.
- 3) Laisser mijoter 5 minutes.
- 4) Assaisonner.

Utilisez le Roux Blanc KNORR Fonds de Cuisine pour lier vos sauces, vos potages, vos ragoûts et pour toutes sortes de croquettes.

DESCRIPTION PRODUIT

Roux classique à base de graisse végétale et de farine de froment.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver au sec et à température ambiante.



Date de modification : 30-03-2022

Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.