Roux blanc en boîte 1 kg CHEF

Article : 42848

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Roux Blanc déshydraté.

Descriptif produit : +/- 12,5 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 58,9%, graisse de palme. Peut contenir : ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	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

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Céleri, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n°

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Roux blanc en boîte 1 kg CHEF

Article : 42848

2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	215 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant ou froid. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant au fouet. Dosage 80 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. Pour lier tous types de préparations. Sa technologie de granulés 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 80 à 100 g pour 1 L de liquide. Une boîte de 1 kg permet de réaliser de 10 L de liaison épaisse à 12,5 L de liaison légère (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							
2,449	589	41.7	25.5	45.7	0.1	2.4	6.5	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.16

Type de matières grasses : Palme

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Roux blanc en boîte 1 kg CHEF

Article : 42848

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	216	0	216	Boite	36	1200x800x1014	7613038164601
Boite	1	1.1	1	Boite		132x145x180	7613037681840
Colis	6	6.64	6	Boite		380x252x218	7613037681857
Pièce	1	0	1	Boite			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur