



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Sans sel

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Roux brun instantané 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, colorant caramel E150c.

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 :** UE / Hors UE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 121  
**Allergènes majeurs :** Gluten  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**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%  
**Code nomenclature douanière :** 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

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 en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Délayer la liaison au roux brun 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 rouges, gibiers...). 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							
2,451	592	41	30	49	0.7	1.7	6.5	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Sans sel

**Rapport P/L :** 0.16

**Type de matières grasses :** Palme

## 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
Boite	1	1.115	1	Boite			3011360006707
Colis	6	6.863	6	Boite		360x265x230	03011360670014
Couche	54	0	54	Boite	9		8712566094264
Palette	162	210.301	162	Boite	27	1200x800x840	08712566094271
Pièce	1	0	1	Boite			