

STK Blanke roux korrels (11L-16,5L) 1kg Knorr

Blanke roux poeder

**Technische en logistieke info :**

Artikelnr. : 31091  
Te bestellen per : 1 Stuk  
Kartonhoeveelheid : Karton v. 6 st  
Pallethoeveelheid : 162

Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 1000 GRM  
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 1000  
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1144

**Bijkomende productinfo :**

Instructies voor gebruik :

Gebruik KNORR Fonds de Cuisine Blanke Roux voor het binden van uw sauzen, soepen, ragoûts en het maken van diverse soorten kroketten. Pas de dosering naar eigen inzicht aan, in functie van de gewenste structuur en de gebruikte vloeistof.

Bewaarcondities :

Na gebruik goed afsluiten. Droog en bij kamertemperatuur bewaren.

Claims :

De textuur en smaak van een zelfgemaakte roux evenaren? Dat kan met het Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux Korrels bindmiddel. Deze binder helpt je om makkelijk en snel saus, soep en andere gerechten mooi en romig te binden, met een neutrale smaak. Lost onmiddellijk op in kokend water en vormt geen klonters. Wat er extra bijzonder is aan dit bindingsmiddel? Het is ook nog eens lactosevrij, vegetarisch en vegan. Zo pas je je aan al je klanten aan. Beschikbaar in een verpakking van 1 kg, 10 kg en 20 kg.

**Ingrediënten :**

Ingrediënten: TARWEBLOEM, palmvet. Kan ROGGE, GERST en HAVER bevatten.

**Allergeneninfo :**

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Bevat geen
Vis	Bevat geen
Melk	Bevat geen
Noten	Bevat geen
Aardnoten	Bevat geen
Sesamzaad	Bevat geen
Zwaveloxide en sulfieten	Bevat geen
Granen	Bevat
Sojabonen	Bevat geen
Selderij	Bevat geen
Mosterd	Bevat geen
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen

**Aanvullende Allergenen :**

Dit product	Bevat
Gerst	Kan bevatten
Haver	Kan bevatten
Rogge	Kan bevatten
Tarwe	Bevat

Voedingswaarden :  
Aantal porties per verpakking : 15

Voedingswaarden	Per 100GR
Energie (kJ)	2343kJ
Energie (kcal)	566kcal
Vetten (g)	38g
Waarvan verzadigd vet (g)	28g
Koolhydraten (g)	46g
- Waarvan suiker (g)	0.5g
Voedingsvezels (g)	1.7g
Eiwitten (g)	6.4g
Zout (g)	0.01g

**Contact :**

Unilever Food Solutions  
Postbus 1250, 3000 BG Rotterdam

**Disclaimer :**

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via MyProductManager (c), eigendom van GS1, voor meer info surf naar:

<http://www.gsibelu.org/>