

PCE Roux brun granulés (11L-16,5L)1kg Knorr

Roux brun déshydraté

Information technique et logistique :

N°article : 31357
A commander par : 1 Pièce
Conditionnement : Carton de 6
Unités par palette : 162

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 1000 GRM
Poids net (gr.) par unité : 1000
Poids brut (gr.) par unité : 1144

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.

Allégations :

Le Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun en granulés est la méthode la plus rapide pour lier une sauce, une soupe ou des plats mijotés. Si vous l'utilisez pour une sauce, il n'influencera en rien son goût. Et comme il contient une proportion idéale de matière grasse et de farine, ce produit est un liant parfait. Il assure une belle liaison crémeuse et son goût est neutre. Ce liant est sans lactose et convient pour un régime végétarien et végan. Il est disponible dans des emballages de 1 kg, 10 kg et 20 kg.

Les ingrédients :

Ingrédients : farine de BLÉ, graisse de palme, colorant (caramel ammoniacal). Peut contenir : SEIGLE, ORGE et AVOINE. Convient aux végétaliens.

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Contient
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Allergènes Supplémentaires :

Ce produit	Contient
Orge	Peut contenir
Avoine	Peut contenir
Seigle	Peut contenir
Blé	Contient

Valeurs nutritives :
nbre portions par emballage : 15

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ)	2393kJ
Energie (kcal)	578kcal
Lipides (g)	39g
Dont lipides saturés (g)	29g
Glucides (g)	47g
- Dont sucres (g)	0.6g
Fibres alimentaires (g)	1.6g
Protéines (g)	6.3g
Sel (g)	0.01g

Contact :

Unilever Belgium
PO Box 10024, 1070 Anderlecht

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gs1belu.org/>