

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

Bruine roux poeder

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 31357
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 :

Bewaarcondities :

Na gebruik goed afsluiten. Droog en bij kamertemperatuur bewaren.

Claims :

Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux in korrels is de makkelijkste manier om saus, soep en stoofschotels te binden. Als je het in een saus verwerkt, wordt de smaak niet beïnvloed. En omdat hij de ideale verhouding bloem en vet bevat, is dit product het perfecte bindmiddel. Dat zorgt voor een mooie, romige binding en met een neutrale smaak. De binder is lactosevrij en geschikt voor een vegetarisch en vegan dieet. Dit bindingsmiddel is beschikbaar in een verpakking van 1 kg, 10 kg en 20 kg.

Ingrediënten :

Ingrediënten: TARWEBLOEM, palmvet, kleurstof (ammoniakkaramel). 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)	2393kJ
Energie (kcal)	578kcal
Vetten (g)	39g
Waarvan verzadigd vet (g)	29g
Koolhydraten (g)	47g
- Waarvan suiker (g)	0.6g
Voedingsvezels (g)	1.6g
Eiwitten (g)	6.3g
Zout (g)	0.01g

Contact :

Unilever Belgium
PO Box 10024, 1070 Anderlecht

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/>