



Roux Blanc CHEF® Boîte de 1 kg pour lier jusqu'à 50 L



CODE EAN
3033710085002

DESCRIPTION DU PRODUIT

Roux Blanc déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Sans sel.
- Dilution parfaite à l'eau bouillante.
- Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Farine de **blé**, huile de palme, antioxydant : extraits de romarin.
Peut contenir : **œuf, lait, céleri**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé**.
- Allergènes potentiellement présents : **œuf, lait, céleri**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Pour renforcer une liaison		Produit déshydraté	Liaison sauce légère	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
20 g	1 litre	1 litre	60 g	1 litre	1 litre
La boîte	50 litres	50 litres	La boîte	16 litres	16 litres
Produit déshydraté	Liaison sauce épaisse		Produit déshydraté	Liaison type béchamel	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
80 g	1 litre	1 litre	100 g	1 litre	1 litre
La boîte	12,5 litres	12,5 litres	La boîte	10 litres	10 litres

UTILISATION

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.



Roux Blanc CHEF® Boîte de 1 kg pour lier jusqu'à 50 L



CODE EAN
3033710085002

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 80 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	2444 kJ	1958 kJ	Sans sel.
	588 kcal	471 kcal	
Matières grasses	41 g	33 g	
- dont acides gras saturés	25 g	20 g	
Glucides	46 g	37 g	
- dont sucres	0,4 g	0,4 g	
Fibres alimentaires	2,7 g	2,2 g	
Protéines	6,2 g	5,0 g	
Sel	0 g	0 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une grande polyvalence d'utilisation avec une dilution instantanée à l'eau bouillante, parfaitement adapté en liaison froide ou chaude.
Un dosage et une dispersion faciles : le roux est sous la forme de granulés.
Une excellente tenue de la liaison en toutes conditions.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.
À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710085002	1 kg	1,109 kg	132 x 145 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710142699	6 kg	6,8 kg	396 x 290 x 185
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	3033711095611	240 kg	297 kg	1200 x 800 x 1075

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
PA 25.001.003	1662219	CM 43768293 CM 43768294 CM 43768296 CM 43768295	2103909080	France	6	8	5	40	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ 0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)

@ nestleprofessional.fr

✉ NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

