



Roux Blanc CHEF®

Boîte de 1 kg pour lier jusqu'à 50 L



CODE EAN

7613037681840

DESCRIPTION DU PRODUIT

Roux Blanc déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans sel.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Convient à un régime végétarien.

INGRÉDIENTS

Farine de **BLÉ** 58,9%, graisse de palme.

Peut contenir : **ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP) recyclables ; passage du packaging en blanc pour une meilleure recyclabilité.



LE TRI
+ FACILE



BOÎTE + COUVERCLE



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant.
2. Cuire pendant 5 minutes tout en remuant avec un fouet.

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 (potage)		Produit déshydraté	Liaison type béchamel	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Lait	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

7613037681840

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml préparé avec 80g/L	Bénéfices nutritionnels
Énergie	2449 kJ 589 kcal	196 kJ 47 kcal	Sans sel.
Matières grasses	41,7 g	3,3 g	Nutri-Score Pour l'ensemble des modes de reconstitution ci-dessus.
- dont acides gras saturés	25,5 g	2,0 g	
Glucides	45,7 g	3,7 g	
- dont sucres	0,1 g	< 0,5 g	
Fibres alimentaires	2,4 g	< 0,5 g	
Protéines	6,5 g	0,5 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 chaude.
Un dosage et une dispersion faciles : le roux est sous la forme de granulés.
Une excellente tenue de la liaison en toutes conditions.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.
Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.

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	7613037681840	1 kg	1,100 kg	129 x 129 x 215
Unité de distribution (UD)	Carton	7613037681857	6 kg	6,64 kg	380 x 252 x 218
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038164601	216 kg	268 kg	1200 x 800 x 1014

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
T 628550	12419101	44158034 44158047 44158048	2103909089	Allemagne	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

