

KNORR Weiße Roux



Artikelnummer 92314
EAN Code CU 8712100923142
EAN Code VS 8712100923142



Beschreibung

Klassisches Bindemittel für alle hellen/weißen Saucen und Suppen in leicht löslicher Form (instant).

Zutaten: Weizenmehl, pflanzliches Fett.

Zutaten

Zutaten: Weizenmehl (EU), pflanzliches Öl.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz von laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

Glutamate = MSG)

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ODZ):

Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

Zutaten mit allergenem Potential

- Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	2400 kJ
Energie (Kilokalorien)	580 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	30 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	6 g
Salz	0,0125 g
Natrium	< 0,005 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Zubereitung

Zum Binden einfach in die heiße/kochende Flüssigkeit einrühren. Unter Umrühren aufkochen, 1 Minute kochen lassen.

Sofort löslich, bindet knollenfrei.

Richtwerte:

Zum Binden von Saucen: ca. 100g pro Liter Flüssigkeit

Zum Binden von Suppen: ca. 70g pro Liter Flüssigkeit

Lagerhinweis

Kessel nach Gebrauch gut verschliessen - kühl und trocken lagern

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 2

Tipps

- Vollständig geschmacksneutral
- Problemlose Anwendung - frei dosierbar
- Kein Anrühren erforderlich
- Instantprodukt
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- ohne MSG lt. Rezeptur
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Vegetarisch/ Ovo Lacto Vegetabil
- Vegan/ Vegetabil
- Frei von Alkohol

Gebinde- und Logistikinformationen

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8712100923142	8712100923142	8712100533945
Maße L/H/B in mm	326 x 332 x 326	326 x 332 x 326	1200 x 814 x 800
Volumen in M3	0.035	0.035	0.781
Gewicht (brutto) in kg	10.69	10.69	196.04
Gewicht (netto) in kg	10	10	160

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.