



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**Knorr Roux Blanc  
Instantané Déshydraté  
boîte 1kg jusqu'à 50L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525024\\_FB6D15651E8E26FA27347806BA5A3529&file=11](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525024_FB6D15651E8E26FA27347806BA5A3529&file=11)

**AVANTAGES PRODUIT**

- Maîtrisez à 100% la consistance de vos sauces
- Apporte onctuosité et brillance à toutes vos préparations
- Simple et pratique : toujours à portée de main
  - Neutre en goût, ne fait pas de grumeaux
  - Certifié sans lactose
- Convient à un régime sans sel strict

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Knorr Roux blanc instantané déshydraté</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Ingrédients : farine de BLÉ, graisse de palme.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	Céréales contenant du gluten	x		
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja			x
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)			x
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri			x
	Moutarde et produits à base de moutarde			x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Blé			



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p>1) Porter le liquide (bouillon, lait, fonds) à ébullition. 2) Ajouter le Roux Blanc KNORR Fonds de Cuisine. 3) Laisser mijoter 5 minutes. 4) Assaisonner.</p> <p>Utilisez le Roux Blanc KNORR Fonds de Cuisine pour lier vos sauces, vos potages, vos ragoûts et pour toutes sortes de croquettes.</p>																
<b>Dosages :</b>	<table> <tr> <td>Dosage</td> <td>Roux Blanc</td> <td>/</td> <td>Liquide à lier</td> </tr> <tr> <td>Pour renforcer une liaison :</td> <td>20 g</td> <td>/</td> <td>1 L</td> </tr> <tr> <td>Pour une texture légère :</td> <td>60 g</td> <td>/</td> <td>1 L</td> </tr> <tr> <td>Pour une texture liée, type béchamel :</td> <td>100 g</td> <td>/</td> <td>1 L</td> </tr> </table>	Dosage	Roux Blanc	/	Liquide à lier	Pour renforcer une liaison :	20 g	/	1 L	Pour une texture légère :	60 g	/	1 L	Pour une texture liée, type béchamel :	100 g	/	1 L
Dosage	Roux Blanc	/	Liquide à lier														
Pour renforcer une liaison :	20 g	/	1 L														
Pour une texture légère :	60 g	/	1 L														
Pour une texture liée, type béchamel :	100 g	/	1 L														
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours																
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Bien refermer la boîte après utilisation. A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La température de transport et de stockage doit être comprise entre 2°C et 25°C.																
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Allemagne																

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	2481kJ - 599kcal		248kJ - 60kcal		
<b>Matières grasses</b>	41 g		4.05 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	30 g		3 g		
<b>Glucides</b>	49 g		4.86 g		
<b>- dont sucres</b>	< 0.5 g		0.02 g		
<b>Fibres</b>	2.7 g		0.18 g		
<b>Protéines</b>	6.8 g		0.68 g		
<b>Sel</b>	< 0.01 g		0 g		

\* Taille de la portion =

\*\*% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens : OUI      Sans OGM: OUI      Sans Alcool: OUI  
 Convient aux végétaliens : OUI      Kasher: OUI      Halal: OUI  
 Produit Biologique: NON  
 Produit ionisé :

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360006721	KNORR ROUX BLANC 1KG						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	3011360672018	6			UC/ Cart	6	6,863	360	265	230	21,9		
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8712566094233	3	COUCHE	27	CARTON	162	UC/ Pal	162	210,3	1200	800	840	806,4

Code douanier : 19019099

### Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent  
 HACCP en place  
 Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

### Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions  
 20 rue des Deux Gares  
 92842 Rueil-Malmaison cedex  
 Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)  
 www.ufs.com  
 Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)