

Knorr Blanke Roux 10Kg 1X

Knorr



EAN: 08711100637141 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 000

Omschrijving

Knorr Blanke Roux bindt makkelijk en snel en zorgt voor een gladde structuur van soepen en sauzen. De rouxkorrels lossen snel op zonder klontvorming. Te gebruiken als bindmiddel en is tijdens de bereiding toe te voegen. De roux is neutraal van smaak en daardoor geschikt voor diverse warme bereidingen. Deze binder is geschikt voor vegetarische en veganistische voeding en vrij van toegevoegde smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen. Knorr Blanke Roux is verpakt in een emmer van 10kg en ook verkrijgbaar in een bus van 1 kilo of een zak van 20 kilo.

Herkomst

Land van herkomst: Duitsland

Wettelijke naam: Blanke Roux

Ingrediënten

TARWEBLOEM, palmvet.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
glutenbevattende granen	+	pinda's	-	pistachenoten	-
tarwe	+	soja	-	macadamianoten	-
rogge	0	melk	-	selderij	-
gerst	0	noten	-	mosterd	-
haver	0	amandelen	-	sesam	-
spelt	0	hazelnoten	-	sulfiet (E220 - E228)	-
khorsantarwe	0	walnoten	-	lupine	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-	weekdieren	-
ei	-	pecannoten	-		
vis	-	paranoten	-		

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	2400 / 580
Vetten	40 g
waarvan verzadigde vetzuren	30 g
Koolhydraten	46 g
waarvan suikers	< 0.5 g
Vezels	2.5 g
Eiwitten	6 g
Zout	< 0.01 g

Keurmerken & kenmerken



Kenmerk	Claim op etiket
Veganistisch	Ja n.v.t

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bereidingswijze

1) Breng de vloeistof (bouillon, melk, fond) aan de kook. 2) Voeg KNORR Fonds de Cuisine Blanke Roux toe. 3) Laat 5 minuten zachtjes doorkoken. 4) Breng op smaak. Gebruik KNORR Fonds de Cuisine Blanke Roux voor het binden van uw sauzen, soepen, ragoûts en het maken van diverse soorten kroketten.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst grossier	Onbekend		270 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 08711100637141 - Knorr Blanke Roux 10Kg 1X

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Knorr Blanke Roux 10Kg 1X
Korte naam	KNORR BLANKE ROUX 10KG 1X
EAN	08711100637141
Artikelnummer fabrikant	000
Intrastat-code	21041000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (326mm x 326mm x 332mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	10000 g
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.69 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet 120x80x12 (1200mm x 800mm x 814mm)
Netto gewicht	160 kg
Bruto gewicht	196.04 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	16
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	2

Contactgegevens

Unilever Belgium

Humaniteitslaan 292 Bld de l'Humanité B-1190 Brussels

Consumenten service

www.ufs.com

0800/16121

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-05-23 door de producent.

v1.5.3 prodpp241138dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*