

Knorr Blanke Roux 20Kg 1X

Knorr



EAN: 08711100637066 (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 zak van 20kg en ook verkrijgbaar in bus van 1 kilo of een emmer van 10 kilo.

Herkomst

Land van herkomst: Duitsland

Wettelijke naam: Blanke roux poeder

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	Na bereiding	
	Per 100 (g)	Per 100 (g)	Per portie (100 ml)
Energie (kJ/kcal)	2481 / 599	220 / 55	240 / 60
Vetten	41 g	3.5 g	4 g
waarvan verzadigde vetzuren	30 g	2.5 g	3 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0.7 g	0.8 g	
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0.2 g	0.2 g	
Koolhydraten	49 g	4 g	4.5 g
waarvan suikers	< 0.5 g	< 0.5 g	0.5 g
Vezels	2.7 g	< 0.5 g	0.5 g
Eiwitten	6.8 g	0.6 g	0.6 g
Zout	< 0.01 g	< 0.01 g	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. 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. Dosering: Soep 60g/L - Saus 90g/L.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst grossier	Onbekend	2 °C - 25 °C	182 dag(en)

Opmerking:

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode

Gebruiksaanwijzing 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 - 08711100637066 - Knorr Blanke Roux 20Kg 1X

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Knorr Blanke Roux 20Kg 1X
Korte naam	KNORR BLANKE ROUX 20KG 1X
EAN	08711100637066
Artikelnummer fabrikant	000
Intrastat-code	21041000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (600mm x 400mm x 150mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	20000 g
Netto gewicht	20 kg
Bruto gewicht	20.165 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	200
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet 120x80x12 (1200mm x 800mm x 900mm)
Netto gewicht	400 kg
Bruto gewicht	428.3 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	20
Dozen per laag	4
Aantal lagen op pallet	5

Contactgegevens

Unilever Food Solutions
Postbus 1250, 3000 BG Rotterdam

Consumenten service
www.ufs.com
010-4394308

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 prodpp170220dl2exly1ln1

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