

# Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux 20 kg

Knorr

De Roux is een roux zoals u die zelf zou maken. De Roux is makkelijk verwerkbaar en geeft uw bereidingen de textuur van een zelfgemaakte roux.

EAN: 08711100637059 (CE) , 08722700454250 (Pallet) TM: BE



## Basisgegevens

Productnaam	Knorr Fonds de Cuisine Blanke roux Korrels 20kg
Wettelijke naam	Bruine roux poeder
Functionele naam	Roux
Variant	ROUX BRUIN
Merk	Knorr
Targetmarket	BE

## Het verhaal

### Marketinginformatie

Knorr Bruine Roux is zoals een roux die u zelf zou maken: bloem en vet worden in de juiste verhouding samengebracht en verwerkt tot een bindingsmiddel. Daardoor is deze Bruine Roux makkelijk verwerkbaar en geeft uw bereidingen en sauzen de onovertroffen textuur van een zelfgemaakte roux. De neutrale smaak laat alle ruimte voor afleidingen en toepassingen. Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux is geschikt voor een lactosevrij dieet, alsook voor vegetariërs en veganisten. Perfect voor een mooie, romige binding en met een neutrale smaak. Er is een verpakking van 1kg, 10kg en van 20kg.

## Keurmerken



GREEN DOT

## Ingrediënten

Ingrediënten: TARWEBLOEM, palmvet, kleurstof (E150c).

[Ingrediënten in tabel](#)

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

## Herkomst

Land van herkomst Duitsland

Land van productie

## Voedingswaarde

### Na bereiding

	Per 100 (ml)
Energie	= 245 kJ
Energie	= 59 kcal
Vetten	= 4.1 g
Waarvan verzadigde vetzuren	= 3 g
Koolhydraten	= 4.9 g
Waarvan suikers	< 0.5 g
Vezels	< 0.5 g
Eiwitten	= 0.7 g
Zout	= 0 g
Natrium	< 0.005 g

## Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

### Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	M	amandelen	O
tarwe	O	hazelnoten	O
rogge	O	walnoten	O
gerst	O	cashewnoten	O
haver	O	pecannoten	O
spelt	O	paranoten	O
khorasantarwe	O	pistachenoten	O
schaaldieren	O	macadamianoten	O
ei	O	selderij	O
vis	O	mosterd	O
pinda's	O	sesam	O
soja	O	sulfiet (E220 - E228)	O
melk	O	lupine	O
noten	O	weekdieren	O

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

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst grossier	Onbekend		150 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
af productie	Onbekend	0°C - 30°C	
<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			

## Bereidingswijze

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

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 08711100637059 - Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux 20 kg

Pallet - 08722700454250 - Knorr Bruine Roux 20Kg 1X

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

## Logistieke details

## Consumenteneenheid

Artikelnaam	Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux 20 kg
Korte naam	KN ROUX BRUIN 20KG
EAN	08711100637059
Artikelnummer fabrikant	000
Intrastat-code	21041000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (60mm x 370mm x 150mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	20000 g
Netto gewicht	20 kg
Bruto gewicht	20.165 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	<b>euro pallet 120x80x12 (1200mm x 800mm x 900mm)</b>
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

Specificatie laatst gewijzigd op 2018-05-21 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.4.8 prodpp1003634dl2ly1ln1

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