

CS Roux blanc / Base pour potages crème 2 kg

Numéro d'article	848014																								
Groupe de produits	Sauces / Sauces liées																								
Description	<p>Comme base pour des potages, des fonds et pour lier des sauces fraîches.</p> <p>Avantages:</p> <ul style="list-style-type: none">- sans gluten- sans lactose- vegan- sans additifs artificiels- sans additifs d'exhausteur de goût																								
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✔ Peut être régénéré✔ S'apprête à la surgélation✔ Purement végétal✔ Végétarien																								
Ingrédients	Graisse végétale, farine de riz, fécule de pommes de terre.																								
Valeur nutritive	<p>100 g de produit sec contiennent:</p> <table><tr><td>Valeur énergétique</td><td>2400 kJ</td></tr><tr><td></td><td>576 kcal</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>2.5 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>47 g</td></tr><tr><td>dont</td><td></td></tr><tr><td>- Sucres</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>42 g</td></tr><tr><td>dont</td><td></td></tr><tr><td>- Saturés</td><td>30 g</td></tr><tr><td>- Cholestérol</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Fibres alimentaires</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Sodium</td><td><0.007 g</td></tr></table>	Valeur énergétique	2400 kJ		576 kcal	Protéines	2.5 g	Glucides	47 g	dont		- Sucres	0 g	Lipides	42 g	dont		- Saturés	30 g	- Cholestérol	0 mg	Fibres alimentaires	0 g	Sodium	<0.007 g
Valeur énergétique	2400 kJ																								
	576 kcal																								
Protéines	2.5 g																								
Glucides	47 g																								
dont																									
- Sucres	0 g																								
Lipides	42 g																								
dont																									
- Saturés	30 g																								
- Cholestérol	0 mg																								
Fibres alimentaires	0 g																								
Sodium	<0.007 g																								
Additifs	Herbes fraîches, Juliennes, cubes, purée ou brunoise cuite d'aubergines, asperges, carottes, tomates, pommes de terre, épinards, courgettes, courges, panais, pois mange-tout, gingembre, canneberges ou d'autres baies.																								

Dosage	100 g pour 1 litre Roux 60 g pour 1 litre Base pour potages crème
Préparation	1. Diluer le produit en fouettant vivement dans l'eau chaude (70°C). 2. Porter à ébullition. Laisser mijoter 1 minutes. 3. Remuer de temps en temps.
Utilisation	Comme base pour potages, fonds, sauces.
Rendement	20 litres (Roux) 33,3 litres (Base pour potages crème)
Durée de conservation	24 mois.
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé dans un endroit frais et sec!
Emballage	Seau en matière plastique.
Unité d'expédition	Par couche 15 Seau Par palette 60 Seau
Code EAN / UPC	7610121411277