


**Brauner Roux 2X5KG VC**

Datenblatt  
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	845305.001																			
Produktgruppe	Saucen / Gebundene Saucen																			
Beschreibung	Cuisine Pro - bewährt effizient. Flocken sofort löslich! Der braune ungewürzte "Allesbinder".																			
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kann regeneriert werden</li> <li>✓ Bain-Marie stabil</li> <li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li> <li>✓ Vegan</li> <li>✓ Granulat</li> </ul>																			
Zutaten	Rapsöl gehärtet und Rapsöl, Weizenmehl, Kartoffelstärke, Zucker, Farbstoff (E 150c), Maltodextrin, färbender Rote-BeteSaft getrocknet.																			
Nährwerte	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: left;">100g Trockenprodukt enthalten:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Energiewert</td> <td>2510 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>604 kcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Fett</td> <td>45 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>27 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Kohlenhydrate</td> <td>45 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">davon Zucker</td> <td>3.0 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Eiweiss</td> <td>4.0 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Salz</td> <td>0 g</td> </tr> </table>		100g Trockenprodukt enthalten:		Energiewert	2510 kJ		604 kcal	Fett	45 g	davon gesättigte Fettsäuren	27 g	Kohlenhydrate	45 g	davon Zucker	3.0 g	Eiweiss	4.0 g	Salz	0 g
100g Trockenprodukt enthalten:																				
Energiewert	2510 kJ																			
	604 kcal																			
Fett	45 g																			
davon gesättigte Fettsäuren	27 g																			
Kohlenhydrate	45 g																			
davon Zucker	3.0 g																			
Eiweiss	4.0 g																			
Salz	0 g																			
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln																			
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)																			
Dosierung	100 g Produkt, 1 l Flüssigkeit																			
Zubereitung	1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warme Flüssigkeit (50°C) einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren 2 Minuten leicht kochen lassen.																			
Anwendungen	Als Basis für Suppen, Saucen, Fonds und zum Nachbinden von frischen Saucen.																			

Ergiebigkeit	5 kg = 50 l	
Haltbarkeit	15 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Karton mit 2 Nachfüllbeutel à 5 kg	
Verkaufseinheit	Karton 2 x 5 kg	
Versandeinheit	Per Karton	2 Beutel
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	32 Kartons
	Nettogewicht per Karton	10.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	10.400 kg
	Abmessungen Karton	39.0 x 29.0 x 32.3 cm
EAN / UPC - Code	7610121411130 (Beutel) / 07610121935667 (Karton)	
Rechtlicher Hinweis	Die Informationen auf diesem Datenblatt und in den HACO Foodservice Broschüren dienen zur Übersicht. Da die HACO Rezepturen laufend verbessert werden, können Abweichungen zu den Informationen auf dem Produkt vorkommen. In diesem Falle sind die Angaben auf dem Produkt massgebend.	