

Weisser Roux 2X5KG VC

Datenblatt
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	847705.001																			
Produktgruppe	Saucen / Gebundene Saucen																			
Beschreibung	Cuisine Pro - bewährt effizient. Flocken sofort löslich! Der weisse ungewürzte "Allesbinder".																			
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kann regeneriert werden ✓ Bain-Marie stabil ✓ Kann tiefgekühlt werden ✓ Vegetarisch ✓ Granulat 																			
Zutaten	Rapsöl gehärtet und Rapsöl, Weizenmehl, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Vollmilchpulver, Zucker, Glukosesirup getrocknet.																			
Nährwerte	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">100 g Trockenprodukt enthalten:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Energiewert</td> <td style="text-align: right;">2640 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">636 kcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Fett</td> <td style="text-align: right;">50 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">davon gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">28 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;">41 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">davon Zucker</td> <td style="text-align: right;">3.5 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Eiweiss</td> <td style="text-align: right;">5 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Salz</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> </table>		100 g Trockenprodukt enthalten:		Energiewert	2640 kJ		636 kcal	Fett	50 g	davon gesättigte Fettsäuren	28 g	Kohlenhydrate	41 g	davon Zucker	3.5 g	Eiweiss	5 g	Salz	0 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																				
Energiewert	2640 kJ																			
	636 kcal																			
Fett	50 g																			
davon gesättigte Fettsäuren	28 g																			
Kohlenhydrate	41 g																			
davon Zucker	3.5 g																			
Eiweiss	5 g																			
Salz	0 g																			
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln																			
Allergene und Gluten / Lactose	Gemäss Zutatenliste																			
Dosierung	100 g Produkt, 1 l Flüssigkeit (Saucen) 60 g Produkt, 1 l Flüssigkeit (Cremesuppen)																			
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	Die Basis für Suppen, Saucen, Fonds und zum Nachbinden von frischen Saucen.																			

Ergiebigkeit	5 kg = 50 l (Saucen) 5 kg = 83.3 l (Cremesuppen)	
Haltbarkeit	15 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Karton mit 2 Nachfüllbeutel à 5 kg	
Verkaufseinheit	Karton 2x5 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	7610121411123 (Beutel) / 07610121933311 (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.	