



## FICHA TÉCNICA

**ARTÍCULO:** ROUX BLANCO KNORR 1KG

**REFERENCIA:** 248750

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Roux. Preparado alimenticio deshidratado.

**Ingredientes:** Harina de trigo, grasa vegetal.

**Preparación:** Desleír el roux en un líquido hirviendo, el cual se desea ligar (caldo, fondo, crema, salsa). Remover con un batidor y llevar a ebullición. Dejar hervir lentamente durante 3 minutos removiendo de vez en cuando. Sazonar al gusto. Sazonar al gusto. La cantidad de Roux a utilizar depende del espesor deseado en su receta. Sugerimos las siguientes:

dosificaciones:

Salsas espesas (bechamel): 90 g por litro (aprox.)

Salsas claras: 70 g por litro (aprox.)

Cremas: 50 g por litro (aprox.)

Fecha: SPF L3296

### VALORES NUTRICIONALES

	Valor medio / 100 g
Energía (Kcal / KJ)	580/2400
Proteínas (g)	6
Carbohidratos (g)	46
de los cuales azúcares (g)	0.3
Grasas (g)	40
de las cuales saturadas (g)	30
Fibra (g)	2.5
Sodio (g)	<0.005

Fecha: SPF L3296

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado (g):** 1000

**Conservación y transporte:** Conservar en un lugar fresco y seco

**Vida del producto:** 18 meses desde su fecha de fabricación

### DATOS DEL ESTUCHE, LOTE O BOLSA (UNIDAD DE CONSUMO)

LARGO	132	mm
ALTO :	223	mm
ANCHO :	177	mm
PESO BRUTO :	1,115	GR.
PESO NETO :	1,000	GR.
EAN UNIDAD DE CONSUMO:	8410127000999	

### DATOS DE LA CAJA (UNIDAD DE VENTA)

LARGO:	354	mm
ALTO :	230	mm
ANCHO :	263	mm
PESO BRUTO :	6,863	KG.
PESO NETO :	6,0	KG.
UNIDADES CONSUMO/CAJA :	6	UNDS.
EAN CAJA :	18410127000996	

### DATOS DEL PALET

ALTO :	840	mm
SUPERFICIE :	1200x800x840	mm
CAJAS POR RELLANO :	9	UNDS.
RELLANOS POR PALET :	3	UNDS.
CAJAS POR PALET :	27	UNDS.

Fecha: 15/02/2011

FECHA CREACIÓN: 15/02/2011

FECHA MODIFICACIÓN: 27/11/2013

versión 3

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación