

Roux Oscuro Knorr



| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| Código de producto | 10011302 |
| EAN Code CU | 8410127001132 |
| EAN Code DU | 18410127001139 |
| Total UV/Palet | 27 |
| Presentación | RETRÁCTIL 6 BOTES DE 1 KG |
| Marca | Knorr |
| Denominación | Preparado alimenticio deshidratado |

Alegaciones en el envase

- Sin sal
- Apto para vegetarianos
- Sin lactosa
- Sin conservantes (1)
- Instantáneo
- No hace grumos
- 1 kg

Alegaciones y Avisos Legales

- (1)El proceso de deshidratación es un método natural para conservar los alimentos, por eso no necesitan conservantes.

Ingredientes

Harina de TRIGO, grasa de palma, colorante (caramelo (E150c)).

Contenido neto:

| Propiedad | Valor |
|-----------|-------|
| Peso | 1 kg |

Instrucciones de uso

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.

La cantidad de Roux a utilizar depende del espesor deseado en su receta. Sugerimos las siguientes dosificaciones:

- Salsas espesas: 90g por litro (aprox.)
- Salsas claras: 70g por litro (aprox.)
- Cremas: 50g por litro (aprox.)

Instrucciones de almacenamiento

- Mantener el bote bien cerrado.
- Conservar en lugar fresco y seco.

Nutrición

| Información Nutricional | Por 100 g |
|----------------------------|-------------------|
| Valor energético | 2400 kJ/ 580 kcal |
| Grasas | 40 g |
| de las cuales saturadas | 30 g |
| Hidratos de carbono | 47 g |
| de los cuales azúcares | 0,7 g |
| Fibra alimentaria | 2,5 g |
| Proteínas | 6 g |
| Sal | <0,01 g |