

BRUINE ROUX

1 KG - EAN 54 200532 0807 2

10 kg – EAN 54 200532 0809 6

TECHNISCHE FICHE – 06/02/2023

Ingrediënten:

TARWEBloem, palmvet, kleurstof (E150c)

Omschrijving:

Bruine korrels voor het binden van uw soepen, sauzen, ragouts en het maken van diverse soorten kroketten.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	2386 kJ 574 kcal
Koolhydraten	43 g
- Waarvan suikers	2,2 g
Vetten	42 g
- Waarvan verzadigd	28 g
Proteïnen	5,8 g
Zout	0,03 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, aanwezig op productiesite ...

Gluten	+
Schaaldieren	-
Ei	?
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	?
Melk (inclusief lactose)	?
Noten (schaalvruchten)	-

BRUINE ROUX

1 KG - EAN 54 200532 0807 2

10 kg – EAN 54 200532 0809 6

TECHNISCHE FICHE – 06/02/2023

Selderij	?
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Microbiologische kenmerken:

Het product voldoet aan de aanwijzingen en voorschriften van hygiëne en microbiologie voor instant producten. Wij voldoen aan de eisen van alle voedselverordeningen van de EU. Ook is er geen behandeling met ethyleenoxide en ioniserende straling voor kiemreductie.

GMO

Het product bevat geen grondstoffen die afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen, zoals gedefinieerd in richtlijn 2001/18/EG. Levensmiddelen die met dit product worden geproduceerd, hoeven niet te worden geëtiketteerd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003 en Verordening (EG) nr. 1830/2003 van 22.09.2003.

Dosering:

Voor soepen:

60 g Oresto bruine roux op 1 l vloeistof

Voor sauzen:

90 g Oresto bruine roux op 1 l vloeistof

BRUINE ROUX

1 KG - EAN 54 200532 0807 2

10 kg – EAN 54 200532 0809 6

TECHNISCHE FICHE – 06/02/2023

Gebruiksaanwijzing:

- 1) Breng de vloeistof (bouillon, melk, fond) aan de kook.
- 2) Voeg de Oresto bruine roux toe.
- 3) Laat 2 minuten zachtjes doorkoken.
- 4) Breng op smaak.

Gebruik Oresto bruine roux voor het binden van uw soepen, sauzen, ragouts en het maken van diverse soorten kroketten.

Opslag:

Droog en goed gesloten bewaren.
Bewaren: op kamertemperatuur.

Houdbaarheid (THT):

15 maanden