

ROUX BLANC

1 KG - EAN 54 200532 0804 1

10 KG - EAN 54 200532 0806 5

FICHE TECHNIQUE - 06/02/2023

Ingrédients :

Farine de BLÉ, graisse de palme.

Description :

Granulés blancs pour lier vos soupes, sauces, ragoûts et pour préparer différents types de croquettes.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	2426 kJ 579 kcal
Glucides	42 g
- Dont sucres	< 0,5 g
Matières grasses	43 g
- Dont acides gras saturés	29 g
Protéines	5,8 g
Sel	<0,01 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	?
Lait (y compris le lactose)	?
Fruits à coque	-
Céleri	?
Moutarde	-

ROUX BLANC

1 KG - EAN 54 200532 0804 1

10 KG - EAN 54 200532 0806 5

FICHE TECHNIQUE - 06/02/2023

Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Données microbiologiques :

Le produit est conforme aux indications et aux réglementations de hygiène et microbiologie pour les produits instantanés. Nous respectons les exigences de toutes les réglementations alimentaires de l'UE. De même, il n'existe pas de traitement à l'oxyde d'éthylène et aux radiations ionisantes pour les germes réduction.

OGM :

Le produit ne contient pas de matières premières provenant d'organismes génétiquement modifiés tels que définis par la directive 2001/18/CE. Les denrées alimentaires produites à partir de ce produit ne sont pas tenues d'être étiquetées conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 et au règlement (CE) n° 1830/2003 du 22.09.2003.

Dosage:

Pour soupes :

60 g Oresto roux blanc pour 1 l de liquide

Pour sauces :

90 g Oresto roux blanc pour 1 l de liquide

ROUX BLANC

1 KG - EAN 54 200532 0804 1

10 KG - EAN 54 200532 0806 5

FICHE TECHNIQUE - 06/02/2023

Préparation :

- 1) Portez le liquide (bouillon, lait, fond) à ébullition.
- 2) Ajouter le Oresto roux blanc.
- 3) Laisser mijoter pendant 2 minutes.
- 4) Assaisonnez selon votre goût.

Utilisez Oresto roux blanc pour lier vos soupes, sauces, ragoûts et pour préparer différents types de croquettes.

Stockage :

Conserver dans un endroit sec et bien fermé.

Stockage : A température ambiante.

Durée de conservation (DLC) :

15 mois