



CHEF Roux Blanc 1 ou 10 kg

1 kg

10 kg

LE LIANT INDISPENSABLE DE L'ECONOMAT Cette base de matière grasse et de farine, est le produit indispensable de la cuisine. Les roux ont un goût neutre et leur dissolution est parfaite à l'eau bouillante. Versatile, ce liant peut être employé pour un large éventail d'applications : soupes, sauces, gratins, desserts... Une grande polyvalence d'utilisation avec une dilution instantanée à l'eau bouillante, parfaitement adapté en liaison froide ou chaude. Un dosage et une dispersion faciles : le roux est sous la forme de granulés. Une excellente tenue de la liaison en toutes conditions.

NUMÉRO D'ARTICLE	EAN (EA)
12419101	7613037681840
11800361	5410001003743

Contactez-nous

Valeurs nutritionnelles: CHEF Roux Blanc 1 ou 10 kg

	Pour 100g/ml
Énergie (kcal)	589 kcal
Énergie (kJ)	2449 kJ
Matières grasses	41.7 g
- dont acides gras saturés	25.5 g
Glucides	45.7 g
- dont sucres	0.1 g
Fibres alimentaires	2.4 g
Protéines	6.5 g
Sel	0 g

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Ingrédients & allergènes

Ingrédients :

farine de **blé** 58,9%, graisse de palme. Peut contenir: **oeufs, soja, lait, céleri** et **moutarde**.

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Préparation & conservation

Préparation :

- 1) Ajouter au liquide chaud / bouillant. Délayer dans le liquide.
- 2) Cuire pendant 5 min en remuant de temps en temps.

Conservation :

Tenir fermé. Conserver au frais et au sec.