

KNORR Braune Roux



Artikelnummer 45120
EAN Code CU 9000275742613
EAN Code VS 9000275451201



Beschreibung

Klassisches Bindemittel für alle braunen Saucen in leicht löslicher Form (instant).

Zutaten

Zutaten:
WEIZENMEHL, Palmöl, Farbstoff (E 150c).

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Konservierungsstoffe
- Farbstoffe
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz von laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!..

Seite 1

Zutaten mit allergenem Potential

- Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

| Name | 100g enthalten | pro 100g zuberei- tet | pro 100ml zuberei- tet | pro Portion | %* pro Portion |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------|-------------------|
| Energie (Kilojoule) | 2400 kJ | 220 kJ | 240 kJ | 240 kJ | 3 % |
| Energie (Kilokalorien) | 580 kcal | 50 kcal | 60 kcal | 60 kcal | 3 % |
| Fett | 40 g | 3,5 g | 4 g | 4 g | 6 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 30 g | 2,5 g | 3 g | 3 g | 15 % |
| Kohlenhydrate | 47 g | 4 g | 4,5 g | 4,5 g | 2 % |
| davon Zucker | 0,7 g | 0,1 g | 0,1 g | 0,1 g | <1 % |
| Ballaststoffe | 2,5 g | 0,2 g | 0,3 g | 0,3 g | |
| Eiweiß | 6 g | 0,6 g | 0,6 g | 0,6 g | 1 % |
| Salz | < 0,013 g | < 0,013 g | < 0,013 g | < 0,013 g | <1 % |
| Natrium | | < 0,005 g | < 0,005 g | < 0,005 g | |

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Zubereitung

Zum Binden einfach in die heiße/kochende Flüssigkeit einrühren, ca. 1 Minute weiterkochen - fertig.

Frei dosierbar, je nach gewünschter Bindung. Richtmaß pro Liter Sauce 80 - 100g.

Lagerhinweis

Trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern. Vor Wärme schützen.

Tipps

- Kräftige Farbgebung - kein Aufhellen dunkler Saucen

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!..

Seite 2

- Problemlose Anwendung - frei dosierbar
- Kein Anrühren erforderlich: Instantprodukt

Gebinde- und Logistikinformationen

| Bezeichnung | Verbrauchereinheit | Verpackungseinheit | Transporteinheit |
|------------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| EAN | 9000275742613 | 9000275451201 | 8712100680649 |
| Maße L/H/B in mm | 132 x 230 x 117 | 600 x 1370 x 400 | 1200 x 1520 x 800 |
| Volumen in M3 | 0.004 | 0.329 | 1.459 |
| Gewicht (brutto) in kg | 1.115 | 58.839 | 260.356 |
| Gewicht (netto) in kg | 1 | 48 | 192 |

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.