

## KNORR Weiße Roux



Artikelnummer 45350  
EAN Code CU 9000275742910  
EAN Code VS 9000275453502



### Beschreibung

Klassisches Bindemittel für alle hellen/weißen Saucen und Suppen in leicht löslicher Form (instant).

### Zutaten

Zutaten:  
WEIZENMEHL, Palmöl.

### Besondere Kennzeichen und Kostformen

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

Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur:

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

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)

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ODZ):

Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

### 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	55 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	46 g	4 g	4,5 g	4,5 g	2 %
davon Zucker	0,3 g	0 g	0 g	0 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 %

\* % 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 Suppe 60 - 80 g , pro Liter Sauce 80 - 100 g.

### Lagerhinweis

Trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern. Vor Wärme schützen.

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

### Tipps

- Vollständig geschmacksneutral
- Problemlose Anwendung - frei dosierbar
- Kein Anrühren erforderlich
- Instantprodukt

### Gebinde- und Logistikinformationen

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	9000275742910	9000275453502	8712100680625
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.