



CHEF® Blanke Roux
Emmer van 10 kg
voor 125 L soep of 500 L saus



EAN CODE

5410001003743

PRODUCTBESCHRIJVING

Blanke roux in droge vorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Garandeert een consistente kwaliteit en resultaten.
- Gebruiksvriendelijk.
- Aanzienlijke tijdsbesparing.
- Neutrale smaak.
- Zonder zout.
- Granulaattechnologie voor perfecte oplossing in kokende vloeistoffen.
- Geschikt voor vegetarische diëten.



INGREDIËNTEN

TARWEmeel 58,9%, palmvet.

Bevat mogelijk: **EIEREN, SOJA, MELK, SELDERIJ en MOSTERD.**

ALLERGENEN

In overeenstemming met de huidige regelgeving:

- Allergenen aanwezig in het recept of in één van de ingrediënten: **tarwe**.
- Allergenen mogelijk aanwezig: **eieren, soja, melk, selderij, mosterd**.

Controleer deze informatie op het etiket van uw product,
want alleen deze informatie is bindend.



Nestlé Professional Belgilux
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.be

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Los op in een koude of kokende vloeistof.
2. Onder af en toe roeren 5 minuten zachtjes doorkoken.

VERHOUDINGEN

Droog product	Voor soep	Droog product	Voor saus
	Water		Water
80 - 90 g	1 liter	20 - 60 g	1 liter
De emmer (10 kg)	110 - 125 liter	De emmer (10 kg)	165 - 500 liter

Bovenstaande dosering is een richtlijn, naar eigen smaak kunt u de producthoeveelheid in uw gerechten verhogen of verlagen.

GEBRUIKSUGGESTIES

- Om allerlei soorten bereidingen te binden.
- De korreltechnologie zorgt voor een perfecte oplossing in kokende vloeistoffen.
- Afhankelijk van de gebruikte dosering kan de binding worden aangepast aan het gebruik: van lichte saus tot bechamelsaus voor vulling.



CHEF® Blanke Roux
Emmer van 10 kg
voor 125 L soep of 500 L saus



EAN CODE

5410001003743

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g	Per 100 ml bereid met 80 g/L	Voedingsvoordelen
Energie	2449 kJ 589 kcal	196 kJ 47 kcal	Zonder zout.
Vetten - waarvan verzadigde vetzuren	41,7 g 25,5 g	3,3 g 2,0 g	 Voor alle hierbovengenoemde samenstellingsmethoden.
Koolhydraten - waarvan suikers	45,7 g 0,1 g	3,7 g 0 g	
Vezels	2,4 g	0,2 g	
Eiwitten	6,5 g	0,5 g	
Zout	0 g	0 g	

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

- Een grote veelzijdigheid in gebruik met directe verdunning in kokend water, perfect geschikt voor warme binding.
- Gemakkelijke dosering en verspreiding: de roux is in de vorm van korrels.
- Uitstekende binding in alle omstandigheden.
- Een praktische, luchtdichte, hersluitbare, stapelbare en recycleerbare verpakking.
- Een duidelijk etiket voor eenvoudige identificatie van het assortiment, het product en de belangrijkste informatie.
- Een afneembaar traceerbaarheidsformulier.
- Uitstekende prijs-kwaliteitverhouding: een garantie dat aan de kwaliteitseisen van NESTLÉ PROFESSIONAL® wordt voldaan tegen een gecontroleerde prijs.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 12 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 120 dagen.
- Op een droge plaats bewaren en tegen hitte beschermen.
- Goed sluiten na gebruik.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN Code	Netto gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Emmer	5410001003743	10 kg	10,800 kg	327 x 327 x 332
Distributie-eenheid (DE)	Karton	5410001003743	10 kg	10,800 kg	327 x 327 x 332
Pallet	Pallet		160 kg	198 kg	1200 x 800 x 814

Nestlé Code	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal CE per DE	Aantal DE per laag	Lagen per pallet	Aantal DE per pallet	Aantal CE per pallet
11800361	21039090	Duitsland	1	8	2	16	16

S.A. Nestlé Catering Services N.V. © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.