

BLANKE ROUX

1 KG - EAN 54 200532 0804 1

10 kg - EAN 54 200532 0806 5

TECHNISCHE FICHE - 20/10/2021

Ingrediënten:

Tarwebloem, palmvet.

Omschrijving:

Blanke korrels voor het binden van uw soepen, sauzen, ragouts en het maken van diverse soorten kroketten.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	2426 kJ
	579 kcal
Koolhydraten	42 g
- Waarvan suikers	< 0,5 g
Vetten	43 g
- Waarvan verzadigd	29 g
Proteïnen	5,8 g
Zout	< 0,01 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, aanwezig op productiesite ...

Gluten	+
Schaaldieren	-
Ei	?
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	?
Melk (inclusief lactose)	?
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	?

BLANKE ROUX

1 KG - EAN 54 200532 0804 1

10 kg – EAN 54 200532 0806 5

TECHNISCHE FICHE – 20/10/2021

Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Microbiologische kenmerken:

Het product voldoet aan de aanwijzingen en voorschriften van hygiëne en microbiologie voor instant producten. Wij voldoen aan de eisen van alle voedselverordeningen van de EU. Ook is er geen behandeling met ethyleenoxide en ioniserende straling voor kiem reductie.

GMO

Het product bevat geen grondstoffen die afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen, zoals gedefinieerd in richtlijn 2001/18/EG. Levensmiddelen die met dit product worden geproduceerd, hoeven niet te worden geëtiketteerd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003 en Verordening (EG) nr. 1830/2003 van 22.09.2003.

Dosering:

Voor soepen:

60 g Oresto blanke roux op 1 l vloeistof

Voor sauzen:

90 g Oresto blanke roux op 1 l vloeistof

BLANKE ROUX

1 KG - EAN 54 200532 0804 1

10 kg - EAN 54 200532 0806 5

TECHNISCHE FICHE - 20/10/2021

Gebruiksaanwijzing:

- 1) Breng de vloeistof (bouillon, melk, fond) aan de kook.
- 2) Voeg de Oresto blanke roux toe.
- 3) Laat 2 minuten zachtjes doorkoken.
- 4) Breng op smaak.

Gebruik Oresto blanke roux voor het binden van uw soepen, sauzen, ragouts en het maken van diverse soorten kroketten.

Opslag:

Droog en goed gesloten bewaren.

Bewaren: op kamertemperatuur.

Houdbaarheid (THT):

12 maanden