



ALIMENTARE
SECCO
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

ROUX BIANCO N.12 GR.600X6



CODICE
01840

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Legante di qualità a base di farina di frumento. Si scioglie rapidamente e completamente nei liquidi caldi e ne aumenta la densità senza alterare il sapore. Indicato per addensare salse, zuppe, risotti, sughi, besciamella, fondi di cottura, creme e dessert.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, grasso di palma.
Allergeni: FRUMENTO.

SHELF LIFE

Durabilità 18 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30° C.

MODALITÀ D'USO

Versare il prodotto nel liquido freddo o caldo e, mescolando, portare ad ebollizione e far cuocere per uno o due minuti. Per addensare le salse in polvere (Fondo Bruno, Fumetto di Pesce, etc.), è preferibile unire la Roux prima di aggiungere l'acqua.

Consistenza leggera: 70 g/ litro di liquido.

Consistenza spessa (besciamella): 100 g/ litro di liquido.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it