



ALIMENTARE
SECCO
CREME E SALSE

ROUX BIANCO ADDENSANTE KNORR KG.1X3



CODICE
09474

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base legante disidratata per salse, fondi, fumetti e potages. **SENZA CONSERVANTI. SENZA COLORANTI. SENZA ESALTATORI DI SAPIDITÀ.**

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Una volta preparato è già legato, quindi pronto per essere utilizzato in ogni momento della preparazione. Ideale come salsa di accompagnamento ai piatti di carne.

INGREDIENTI

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

CONSERVAZIONE

Dopo l'uso, richiudere la confezione e conservarla in ambiente fresco e asciutto.

UTILIZZO

Preparazione: il prodotto è istantaneo, basta versarlo in un liquido bollente e mescolare con un cucchiaino.

Dosaggio:

- Consistenza leggera usare 80-90 g di Roux in 1 litro di liquido*
- Consistenza spessa usare 90-100 g di Roux in 1 litro di liquido*

*Il Roux bianco può essere utilizzato ovunque ci sia un elemento liquido: acqua, latte, sugo; può essere aggiunto in qualunque momento: all'inizio, durante, alla fine della preparazione.



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