

## Roux Blanc Granulé

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

**Réf.** : 10RX10 : boîte de 1 kg - 10RX11 seau de 5kg

**Préparation déshydratée à base de graisse végétale.**

**Ingrédients :**

Farine de **blé** , graisse de palme non hydrogénée.

**Suggestion :** Pour les préparations de liaisons pour sauces type béchamel, potages et fonds de sauces. Pour la préparation de sautés de viandes et de volailles.

**Mode d'emploi :** Verser le roux dans le liquide bouillant en remuant au fouet jusqu'à l'obtention de la liaison.

**Conservation :** Conserver le produit dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 12 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation. Bien refermer l'emballage après utilisation.

**Dosage :** 50 à 100g par litre

**Conditionnement :** Boîte de 1Kg. Carton de 6 boîtes. Seau de 5 kg

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	pour 100 g de poudre
Energie :	586 kcal
2451 kJ	
Matières grasses	40,4 g
dont acides gras saturés	25,9 g
Glucides	48,5 g
dont sucres	5,9 g
Protéines	6,1 g
Sel	0,01 g

**Autres parfums :**

