



ALIMENTARE  
SECCO  
CREME E SALSE

# ROUX BIANCO ADDENSANTE KNORR KG.1X6



**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](http://www.marchispa.it)