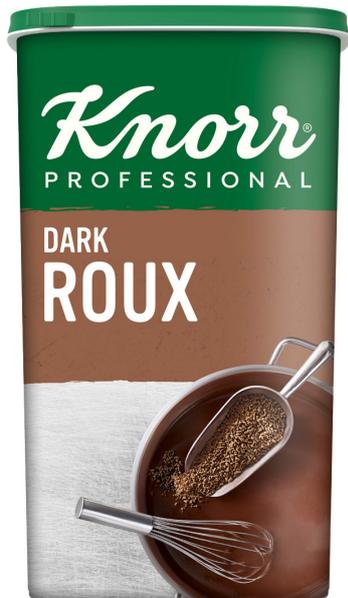




**ALIMENTARE
SECCO**
CREME E SALSE

ROUX BRUNO KNORR KG.1X3



CODICE
09478

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base legante disidratata per salse, creme e fondi bruni.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Ha una consistenza in granuli facilmente solubili. Una volta preparato è già legato, quindi pronto per essere utilizzato per salse a base di carne.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, grasso di palma, coloranti (E150c).
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 rimestare 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 bruno è ideale ovunque ci sia un elemento liquido di colore bruno. Può essere utilizzato 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