

1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato granulare per brodo e condimento

1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's Roux Bianco

1.3 DESCRIZIONE

L'addensante per salse e pietanze Roux Bianco è indispensabile per creare salse e besciamelle dense e cremose; la formulazione granulare e la solubilità immediata nei liquidi caldi consente allo Chef risparmio di tempo per la creazione dei piatti. Il Roux bianco viene proposto nella versione Catering 500 g; non contiene grassi animali né conservanti. Contiene glutine.

2.1 IMBALLO

Il prodotto è disponibile nel barattolo con formato da 500 g (conforme alle normative in vigore sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti). Il formato da 500 g viene inserito in scatole di cartone.

	500 gr	
CODICE EAN	80268505	
Pezzi per cartone	9	16
Pezzi per vassoio	-	-
Peso lordo collo	5,72 kg	9,64 kg
Cartoni per pallet	52	42
Cartoni per strato	12	6
Altezza totale pallet	104,5 cm	140,5 cm



3.1 MODALITÀ DI UTILIZZO Aggiungere nel liquido bollente e mescolare con una frusta. Il prodotto si scioglie istantaneamente e senza formare grumi. Si consigliano 70 g per addensare zuppe o sughi e fino a 100 g per la preparazione di salse bianche o besciamella.

3.2 SHELF LIFE 18 mesi nell'imballo rispettando le indicazioni per la conservazione

3.3 INDICAZIONE DEL LOTTO Il lotto e la data di scadenza sono stampati con inchiostro indelebile sul tappo del barattolo.

3.4 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. L'eventuale compattamento del prodotto non ne compromette la qualità. Una volta aperta la confezione, questa va conservata con le stesse modalità sopraindicate e consumata nell'arco di 1 anno.

4.1 INGREDIENTI Farina di grano (**glutine**), grasso vegetale (palma).

4.2 ALLERGENI* Glutine (* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011)

4.3 CLAIMS NUTRIZIONALI Non contiene grassi animali né conservanti

4.4 OGM Il prodotto non contiene residui di ingredienti OGM superiori alla soglia di contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile dello 0,9%

5.1 CARATTERISTICHE FISICO ORGANOLETTICHE Gusto: leggero di farina

5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contenuto nominale di sale: _____ 0,0 ± 5%

Glutine: _____ presente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO
Valore energetico	568 kcal/2362 kJ
Grassi	40,7 g
di cui acidi grassi saturi	26,5 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	7,2 g
Sale	0,0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	assenza su 25g
Listeria monocytogenes	assenza su 25g
Escherichia coli	max 10 UFC/g
Clostridi anaerobi	max 100 UFC/g
solfito riduttori/Cl.Perfringens	
Muffe	< max 500 UFC/g