

---

**Roux hell Granulat 10kg**

Granulat, helle Mehlschwitze, geschmacksneutral, eignet sich hervorragend zum Binden von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsefonds sowie zur Herstellung von Soßen, Frikassee, Ragout fin und Suppen auf Mehlbasis, kenntlichmachungsfrei

Artikel Nummer 837200

**Beschreibung**

---

|                                  |                                                      |
|----------------------------------|------------------------------------------------------|
| Marke                            | Dr. Oetker Professional                              |
| Bezeichnung des Lebensmittels    | Roux hell, Helle Mehlschwitze, Granulat              |
| Alte Warenwirtschaftsbezeichnung | ROUX HELL KMF OET.10KG, ERG.1KG=10-14LTR.SAUCE/SUPPE |

**Verpackung und Logistik**

---

|                                           |             |
|-------------------------------------------|-------------|
| Verpackungseinheit                        | Eimer 10 kg |
| Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg | 10,67       |
| Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg  | 10          |
| Einzelmenge Inhalt                        | 10          |
| Einzelmenge Art                           | KG          |
| Temperaturführung                         | trocken     |

**Details**

---

|                                            |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zutatenverzeichnis                         | WEIZENMEHL, Palmfett, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden. |
| Kostformen und Lebensmittelkennzeichnung   | vegetarische Produkte, Vegane Produkte                                                                                                                                    |
| Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung | Lichtgeschützt und trocken lagern.                                                                                                                                        |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Geeignet für die Zubereitung         | Kochtopf                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Gebrauchs-<br>/Zubereitungsanleitung | Kochtopf: Roux in die heiße Flüssigkeit einrühren. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen. Hinweis: Einfach einrühren, geschmacksneutral. Die Helle Roux eignet sich hervorragend zum Binden von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsesoups sowie zur Herstellung von Soups, Frikassee, Ragout und Suppen auf Mehlbasis. Dosierung: für Soups: ca. 100 g/l, für Suppen: ca. 70 g/l. |
| Name des Inverkehrbringers           | Dr. August Oetker Nahrungsm. KG, 76275 / Ettlingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise Enthält keine kenntlichmachungspflichtige Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Eier/Erzeugnisse       | kann Spuren enthalten |
| Glutenhaltige Getreide | ja                    |
| Gerste                 | kann Spuren enthalten |
| Hafer                  | kann Spuren enthalten |
| Roggen                 | kann Spuren enthalten |
| Weizen                 | ja                    |
| Milch/Erzeugnisse      | kann Spuren enthalten |

## Nährwerte

Die Angaben beziehen sich auf 100g/100ml (Herstellerangaben)

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Energiegehalt kJ:                 | 2.352 |
| Energiegehalt kcal:               | 566   |
| Fett in g:                        | 41    |
| davon gesättigte Fettsäuren in g: | 27    |
| Kohlenhydratgehalt in g:          | 41    |
| davon Zucker in g:                | 0,8   |
| Ballaststoffe in g:               | 1     |
| Eiweiß in g:                      | 6,9   |
| Salz in g:                        | 0     |

## Hinweis

Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt. Bitte informieren Sie sich daher vor anstehenden Verwendungsentscheidungen ebenfalls tagesaktuell über diese Produktinformationen. Da durch Liefer- und Lagerprozesse im Einzelfall nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von Ihnen verwendete Warencharge von den hier abgebildeten Informationen abweicht, orientieren Sie sich bitte im Zweifelsfall an den auf der Ware befindlichen Angaben. Für Hinweise oder Rückfragen zu den LMIV Informationen stehen wir Ihnen unter der Adresse [ernaehrungsservice@transgourmet.de](mailto:ernaehrungsservice@transgourmet.de) gerne zur Verfügung.

Roux hell Granulat 10kg

Artikel Nummer 837200

Datum 13.11.2024