

Código: 2780000013

Artículo: GALLINA BLANCA Roux blanco deshidratado
1 kg.



Comergrup

Información comercial

18/08/2016

www.comergrup.com



<http://www.gallinablanca.es/>



<https://www.facebook.com/gallinablanca?ref=ts&fref=ts>



<https://www.pinterest.com/gallinablanca/>



<https://twitter.com/gallinablanca>



<https://www.youtube.com/user/recetasgallinablanca>



<https://plus.google.com/+gallinablanca>



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Roux deshidratado blanco.

Mezcla de harina y grasa que se usa para ligar y espesar especialmente:

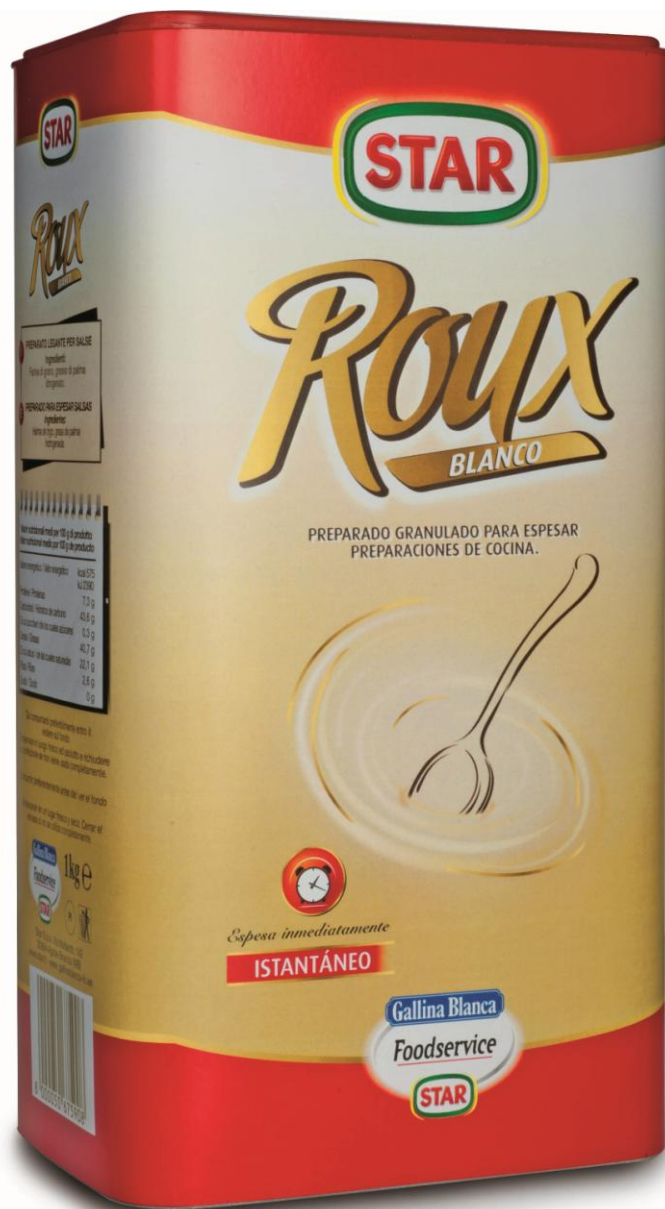
- Salsas de consistencia cremosa o que tengan como base en su preparación leche o crema de leche (como por ejemplo la salsa bechamel)
- También se utiliza como salsa base para la elaboración de otras salsas más complejas o incluso como base para preparar sopas, cremas, estofados o guisos.

Espesa instantáneamente de forma profesional, rápida y homogénea, sin hacer grumos.

RENDIMIENTO DE 10 a 14 l.

Se puede disolver tanto en frío como en caliente, aunque se diluye mejor en caliente.

Mayor control de la cantidad a servir. La cantidad de producto a emplear dependerá si se quiere una salsa más ligera o más espesa.



Fuentes: <http://www.gallinablanca.es/>