

TE RECOMENDAMOS... **ROUX**

*Textura
sin grumos
en solo 1 minuto*

Roux es la solución para espesar salsas y cremas de forma rápida y sencilla, con una textura homogénea y sin grumos en solo 1 minuto.

¿POR QUÉ JAVI ESTÉVEZ ELIGE ROUX KNORR PROFESSIONAL?

Porque consigue salsas brillantes y limpias, integrando la grasa sin cambiar su sabor. Lo añade poco a poco sobre el caldo hirviendo, con varilla.



**Unilever
Food
Solutions**

LOS PRODUCTOS DE LA GAMA



ROUX KNORR CLARO

- No cubre el sabor original, permite saborear todos los matices de la receta.
- Excelente en regeneración de salsas y guisos calientes: aplicación directa y gradual, no se adhiere al fondo ni se aglutina.
- Sin lactosa, sal, colorantes ni conservantes.

Presentación: bote 1 kg

Apto para veganos, sin gluten, sin lactosa

ROUX KNORR OSCURO

- No cubre el sabor original y aporta un tono dorado a salsas y guisos oscuros.
- Excelente en regeneración de salsas y guisos calientes: aplicación directa y gradual, no se adhiere al fondo ni se aglutina.
- Sin lactosa, sal, colorantes ni conservantes.

Presentación: bote 1 kg

Apto para veganos, sin gluten



INSPIRATE CON ROUX KNORR PROFESSIONAL PARA TUS MENÚS DE GRUPO

*Albóndigas de ternera al vino tinto
con salsa de queso y kale frito*

El **Roux Knorr Professional** te permite conseguir una salsa brillante y limpia, integrando la grasa sin cambiar su sabor.



[Ver receta completa](#)



CONOCE EL RESTO DE LOS PRODUCTOS PARA PROFESIONALES



[Descubre más](#)



**Unilever
Food
Solutions**