

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Multibinder hell
für Suppen, Saucen und Frucht-Desserts
Art.-Nr.: 50767 2,5 kg Eimer für 62,5 Liter Suppe oder 41,6 Liter Sauce

Produktbeschreibung:

Der Multibinder hell zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus: einfache Handhabung, genau dosierbar, neutral in Farbe und Geschmack, hervorragende Löslichkeit, säurestabil, für süße und würzige Speisen.

Verwendungsmöglichkeiten:

Der Multibinder hell ist ein hervorragendes, glutenfreies und universelles Bindemittel für würzige und süße Speisen, wie z.B. Suppen und Saucen, Ragouts, Grüten und Desserts.

Zubereitung:

Multibinder hell mit dem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit einrühren und ca. 2 Minuten unter Umrühren kochen lassen.

Multibinder	40 g	60 g	2,5 kg	2,5 kg
Flüssigkeit	1,0 l	1,0 l	62,5 l	41,6 l
ergeben ca.Suppe	1,0 l		62,5 l	
ergeben ca. Sauce		1,0 l		41,6 l

Zutaten:

Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Reismehl.

Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Milch, Sellerie

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, oKA, InP, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, SR kochsalzreduziert, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, oKA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50767	EI	1	KG	2,5	62,5 l / 41,6 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	1609 kJ 379 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	94 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	0,5 g
Salz*	0,38 g

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur:

20921 vom 22.09.2023