

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Saucenbinder dunkel
für Suppen und Saucen
Art.-Nr.: 50768 2,5 kg Eimer für 62,5 Liter Suppe oder 41,6 Liter Sauce

Produktbeschreibung:

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

Verwendungsmöglichkeiten:

Der Saucenbinder dunkel ist ein hervorragendes, glutenfreies und universelles Bindemittel für würzige Speisen, wie z.B. Suppen und Saucen, Ragouts, Gulasch und Pfannengerichte.

Zubereitung:

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

| | | | | |
|----------------------|-------|-------|--------|--------|
| Saucenbinder | 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, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker).

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, okA, InP, CC

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuIV), 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 |
|----------|-------|-------|-------|--------|-----------------|
| 50768 | EI | 1 | KG | 2,5 | 62,5 l / 41,6 l |

Nährwerte:

| | pro 100 g Pulver |
|-----------------------------|---------------------|
| Durchschnittlich enthalten: | |
| Brennwert | 1593 kJ |
| | 375 kcal |
| Fett | 0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 93 g |
| davon Zucker | 2,9 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz* | 0,31 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: 20922 vom 24.08.2020