

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

**Helle Roux
Mehlschwitze**

Art.-Nr.:

50784 10,0 kg Eimer ergeben 111 Liter Sauce oder 166 Liter Suppe

Produktbeschreibung:

Eine Mehlschwitze, die sich durch folgende Eigenschaften auszeichnet: einfache Handhabung, genaue dosierbarkeit, neutral in Farbe und Geschmack, hervorragende Löslichkeit.

Verwendungsmöglichkeiten:

Diese Mehlschwitze ist ein ausgezeichnetes Bindemittel zum Abbinden von hellen Suppen und Saucen, Frikassees und Ragouts; hervorragende Grundlage für Béchamel- und Gratin-Saucen sowie für Gemüsefonds, die zart sämig abgebunden werden.

Zubereitung:

Helle Roux kurz vor dem Kochen mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren und ca. 2 Minuten unter Umrühren kochen lassen.

Granulat	60,0 g	90,0 g	10,0 kg	10,0 kg
Flüssigkeit	1,0 l	1,0 l	166,7 l	111,1 l
verzehrfertige Suppe	1,0 l		166,7 l	
verzehrfertige Sauce		1,0 l		111,1 l

Zutaten:

WEIZENMEHL, Palmfette (ganz gehärtet, ungehärtet).

Produkt enthält:

Weizen

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, Lf, Hfr, CC

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZzulV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, SR kochsalzreduziert, Lf lactosefrei, Hfr hefefrei, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50784	EI	1	KG	10,0	111,1 / 166,7 l

Nährwerte:

	pro 100 g Granulat
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	2355 kJ
	566 kcal
Fett	41 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur:

20951 vom 22.03.2021