

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

**Dunkle Roux
Mehlschwitze**

Art.-Nr.:

50785

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 Suppen und Saucen, für Gulasch und Fleischsaucen sowie für Ragouts und Geschnitzeltes.

Zubereitung:

Dunkle 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), Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker).

Produkt enthält:

Weizen

Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, Lf, Hfr, 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, Lf lactosefrei, Hfr hefefrei, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50785	EI	1	KG	10,0	111,1 / 166,7 l

Nährwerte:

	pro 100 g Granulat
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	2179 kJ
	522 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur:

20950 vom 25.10.2021