PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Roux hell aus Reismehl (glutenfreie Mehlschwitze)**

Art.-Nr.: 50802 10,0 kg Eimer ergeben 111 Liter Sauce oder 166 Liter Suppe

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

Verwendungsmöglichkeiten:
Diese Mehlschwitze ist ein ausgezeichnetes glutenfreies 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:
Flüssigkeit aufkochen, Helle Roux 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:
Reismehl, Palmfette (ganz gehärtet, ungehärtet).

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

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, Lf, Gf, Hfr, okA, 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, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50802	EI	1	KG	10,0	111,1 / 166,7 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Granulat**
Brennwert	2255 kJ
	541 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	4,8 g
Salz*	0,02 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: 20952 vom 22.03.2021