

# 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
- \* genau dosierbar
- \* 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
ergeben ca. Suppe	1,0 l		166,7 l	
ergeben ca. Sauce		1,0 l		111,1 l

**Zutaten:**

Reismehl, Palmfette (ganz gehärtet, ungehärtet).

**Produkt enthält:**

**Produktmerkmale:**

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

oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff Zulassungs VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn und 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
50802	Eimer	1	KG	10

**Nährwerte:**

	pro 100 g Granulat
Durchschnittlich enthalten:	
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 Grundsoßen-Bratensäfte-Fonds

**Rezeptur:**

20952 vom 22.03.2021