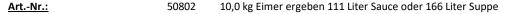
#### **PRODUKTSPEZIFIKATION**







## 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	1,0	166,7 l	111,1
verzehrfertige Suppe	1,0		166,7 l	
verzehrfertige Sauce		1,0		111,1

# Zutaten:

Reismehl, Palmfette (ganz gehärtet, ungehärtet).

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

<u>Produktmerkmale:</u> 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:	ArtNr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	50802	EI	1	KG	10,0	111,1 / 166,7

# 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		

<sup>\*</sup> Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

<u>Produktgruppe:</u> 23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

**Rezeptur:** 20952 vom 22.03.2021