

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

**Roux dunkel aus Reismehl
(glutenfreie Mehlschwitze)**

Art.-Nr.:

50803 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 dunklen Suppen und Saucen, Gulasch und Ragouts; hervorragende Grundlage für Bratensaucen, die zart sämig abgebunden werden.

Zubereitung:

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

Produktmerkmale:

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

oK ohne Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), 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, oA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50803	EI	1	KG	10,0	111,1 / 166,7 l

Nährwerte:

	pro 100 g Granulat
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	2079 kJ
	497 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	57 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	4,6 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:

20953 vom 22.03.2021