**PRODUKTSPEZIFIKATION**

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

**Art.-Nr.:** 50804 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 roten Suppen, Saucen und Ragouts; hervorragende Grundlage für Tomatensaucen, die zart sämig abgebunden werden.

**Zubereitung:**

Flüssigkeit aufkochen, Rote 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), Paprika-Extrakt, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Rote Beete.

**Produktmerkmale:** oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, Lf, Gf, Hfr, okA, CC

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZulV), 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 50804 | EI | 1 | KG | 10,0 | 111,1 / 166,7 l |

**Nährwerte:**

| Durchschnittlich enthalten: | **pro 100 g Granulat** |
|---|---|
| Brennwert | 2309 kJ |
| | 555 kcal |
| Fett | 38 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 26 g |
| Kohlenhydrate | 48 g |
| davon Zucker | 2,2 g |
| Eiweiß | 4,4 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:** 20156 vom 22.03.2021