

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 Bete.

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

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, Lf, Gf, Hfr, oK, 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, oK 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:

	pro 100 g Granulat
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	2436 kJ
	585 kcal
Fett	39 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	5,4 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