

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Speisestärke

Art.-Nr.:

55753

Maisstärke

2,5 kg Faltschachtel ergeben 83,0 Liter / 31,0 Liter

Produktbeschreibung:

Zu verwenden für: feines Gebäck, Puddinge und Süßspeisen.
Als Bindemittel für Suppen und Soßen.

Verwendungsmöglichkeiten:

für feines Gebäck, Puddinge und Süßspeisen oder als Bindemittel für Suppen und Soßen.

Zubereitung:

Das Pulver kalt anrühren und unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben.
Angebrochene Verpackung gut verschließen.

für Suppen & Soßen

Pulver	30 g	1,0 kg	2,5 kg
Flüssigkeit	1,0 l	33,0 l	83,0 l
für Puddinge & Süßspeisen			
Pulver	80 g	1,0 kg	2,5 kg
Flüssigkeit	1,0 l	12,0 l	31,0 l

Zutaten:

Maisstärke

Produktmerkmale:

oK, oF, V, oZ, oP, Lf, Gf, PK, okA

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oZ ohne Zuckerzusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
55753	FS	1	KG	2,5	83,0 l / 31,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1479 kJ	
	348 kcal	
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	87 g	
davon Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz*	0 g	

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

85 Back- und Kochzutaten

Rezeptur:

Rez.-Nr.: 27305 vom 08.07.2009