

Kaltbinder-Plus

modifizierte Stärke auf Maisbasis



ArtNr: 55760 55765
550 g Dose 5,0 kg Eimer

**Produkt-
erklärung:** Modifizierte Stärke auf Basis von Mais. Gut verschlossen, kühl und trocken Lagern

**Produkt-
Verwendung:** Kaltbinder-Plus ist ein Kaltsaftbinder zum Andicken von kalten sowie heißen Getränken, Suppen, pürierten Speisen sowie Trinknahrung. Dieses Produkt leistet einen wichtigen Beitrag zur optimalen Ernährung bei Kau- und Schluckstörungen.

Zubereitung: Kurz und kräftig in die fertige Speise bzw. Getränke einrühren. Ca 1 - 2 Minuten quellen lassen.

Rezeptur- Vorschlag:	Einsatzmenge in 200 ml
flüssige Konsistenz	5 g
sämige Konsistenz	10 g
Pudding Konsistenz	15 g

10 g Kaltbinder-Plus entsprechen ca. 1 gehäuften Esslöffel
5 g Kaltbinder-Plus entsprechen ca. 1 gestrichenen Dosierlöffel

Zutaten: modifizierte Maisstärke

Allergene: —

Merkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, Lf, Gf, Pa, SE, PK, okA, InP
oK ohne Kennlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne Farbstoff, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/und Geflügel, oP ohne Palmöl/-fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, SE Seniorenernährung, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instantpulver

Gebinde:	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt
	55760	Dose	1	Dose	550 g
	55765	Ei	1	KG	5,0 kg

Nährwerte:	Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver
	Brennwert	1585 kJ
		373 kcal
	Fett:	0 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0 g
	Kohlenhydrate	93 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiß	0 g
	Salz*	0 g

* Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./ MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 12 Monate.

Produktgruppe: 84 Nahrungsergänzung

Rezeptur: Rez.-Nr.: 27299 vom 21.03.2018