

Knorr Bindemittel kaltquellend 2 KG



Bindemittel
kaltquellend

2kg

Bestelle überall, jederzeit

Sichere dir Prämien über unser
Treueprogramm

Erhalte rund um die Uhr
Unterstützung

Transparentes Bindemittel, ideal für Saucen, Suppen, Dressings (Kräuter bleiben in der Schwebel) und Getränke. Auch für süße Anwendungen und Fruchtsalate hervorragend geeignet.

Universell einsetzbar, neutraler Geschmack, ideal für die Kalt- und Heißenwendung.

Unsere kaltquellenden Produkte sind in allen Temperaturbereichen (3-99°C) einsetzbar. Die Bindung der Produkte wird bereits bei der Zubereitung mit kaltem Wasser (Flüssigkeit) erreicht, sie binden aber auch in warmer oder heißer Flüssigkeit. Sie können die Produkte daher optimal vorbereiten und später regenerieren oder aber zum sofortigen Verzehr zubereiten.

Je nach Regeneriertechnik und zu bindende Flüssigkeit, kann die Einwaage variiert werden. Die angegebene Einwaage sind Richtwerte.

Das Produkt ist aufgrund seiner Vorteile insbesondere für Groß- und Zentralküchen geeignet.

Gebindegröße 2x2kg

Eigenschaften:

- Trocken
- Instant
- Kaltquellend
- Bain-Marie stabil
- Einsetzbar bei Cook & Chill Verfahren
- Gefriertastabil

Vorteile:

- Immer geling sicher
- Einfache Anwendung ohne Aufkochen
- Weniger Energiekosten in der Küche
- Weniger Zeit- und Reinigungsaufwand, direkt in die zu bindende Flüssigkeit geben
- Effiziente Verpackung Beutel im Karton
- Rückverfolgbarkeitssticker für Ihre Dokumentation

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Keine
laktosehaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Fettfrei



Ohne MSG lt.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne
Konservierungsstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Allergene



Geeignet für leichte
Vollkost



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei



Glutenfrei



Laktosefrei



European
Vegetarian Union
vegan

Zutaten

Zutaten: Modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Sonnenblumenöl.

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1617 kJ	77 kJ	81 kJ	81 kJ	<1 %
Energie (Kilokalorien)	382 kcal	18 kcal	19 kcal	19 kcal	<1 %
Fett	4,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1 %
Kohlenhydrate	84 g	4 g	4,2 g	4,2 g	2 %
davon Zucker	1,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Ballaststoffe	4 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %
Salz	0,09 g	0 g	0 g	0 g	<1 %

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 440 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Bindemittel - kaltquellend

Beschreibung

Transparentes Bindemittel, ideal für Saucen, Suppen, Dressings (Kräuter bleiben in der Schwebelage) und Getränke. Auch für süße Anwendungen und Fruchtsalate hervorragend geeignet.

Universell einsetzbar, neutraler Geschmack, ideal für die Kalt- und Heißeinwendung.

Unsere kaltquellenden Produkte sind in allen Temperaturbereichen (3-99°C) einsetzbar. Die Bindung der Produkte wird bereits bei der Zubereitung mit kaltem Wasser (Flüssigkeit) erreicht, sie binden aber auch in warmer oder heißer Flüssigkeit. Sie können die Produkte daher optimal vorbereiten und später regenerieren oder aber zum sofortigen Verzehr zubereiten.

Je nach Regeneriertechnik und zu bindende Flüssigkeit, kann die Einwaage variiert werden. Die angegebene Einwaage sind Richtwerte.

Das Produkt ist aufgrund seiner Vorteile insbesondere für Groß- und Zentralküchen geeignet.

Gebindegröße 2x2kg

Eigenschaften:

- Trocken
- Instant
- Kaltquellend
- Bain-Marie stabil
- Einsetzbar bei Cook & Chill Verfahren
- Gefriertastabil

Vorteile:

- Immer geling sicher
- Einfache Anwendung ohne Aufkochen
- Weniger Energiekosten in der Küche
- Weniger Zeit- und Reinigungsaufwand, direkt in die zu bindende Flüssigkeit geben
- Effiziente Verpackung Beutel im Karton
- Rückverfolgbarkeitssticker für Ihre Dokumentation

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Fettfrei
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene

- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei
- Glutenfrei
- Laktosefrei
- European Vegetarian Union vegan

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Produktionsland

Hergestellt in der Schweiz.

Produktionsweise

Ergiebigkeit

Produktmenge für Sauce	Produktmenge für Suppe	Produktmenge für Dressing	Flüssigkeit	Ergiebigkeit in Litern
50 g	15 g	10 g	1 l	1

Zubereitung

Kalte Zubereitung

Produkt in die zu bindende Flüssigkeit streuen und mit dem Schneebesen oder Mixstab gut durchrühren. Nach zwei Minuten wird die Bindung erreicht. Bewahren Sie das zubereitete Produkt unter 3 °C auf und verbrauchen Sie es innerhalb von 72 Std.

Instant Zubereitung

Produkt mit dem Schneebesen oder Mixstab in kalte oder warme Flüssigkeit (max. 5 L) einrühren. Für grössere Mengen Produkt mit etwas Flüssigkeit anrühren und die Mischung dann in die restliche Flüssigkeit geben. Kurz aufkochen lassen.

Lagerhinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Gebinde- und Logistikinformationen

Knorr Bindemittel kaltquellend 2 x 2 KG

Artikelnummer: 86728

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8711200570478	8711200867288	8711200570485
Maße L/H/B in mm	125 x 280 x 200	315 x 290 x 198	1200 x 1600 x 800
Volumen in M3	0.007	0.018087	1.536
Gewicht (brutto) in kg	2.035	4.34	328.8
Gewicht (netto) in kg	2	4	280

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

