

Mondamin Roux helle Mehlschwitze mit Reismehl 8 KG



Mehlschwitze

8kg

Helle Mehlschwitze ohne deklarationspflichtige Allergene in bewährter Mondamin Qualität

- Das ideale Bindemittel für sämige Soßen und cremige Suppen, die glutenfrei, laktosefrei und/oder vegan sein sollen.
- Wie Beurre manié einfach einstreuen, umrühren, kurze Zeit kochen lassen, fertig!
- Auch hervorragend zum Eindicken und Nachbinden von dunklen Suppen, Soßen und Bratenfonds geeignet.
- Bewährte Mondamin Qualität jetzt auch ohne deklarationspflichtige Allergene.
- 30% ergiebiger als klassische Weizenmehl Roux.
- Für sämige Saucen ohne Klumpen.
- Saucenbinder mit neutralem Geschmack.
- Rein pflanzlich – geeignet für vegetarische und vegane Ernährung.
- Bain-Marie stabil

Artikelnummer: 79519 • Verbrauchereinheit EAN: 8714100795194 • Verpackungseinheit EAN: 8714100795194

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Keine
laktosehaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Ohne MSG lt.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne
Konservierungsstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Allergene



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei



Glutenfrei



Laktosefrei

Zutaten

Zutaten: Reismehl, Palmöl, Stärke.

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	2404 kJ	134 kJ	143 kJ	143 kJ	2 %
Energie (Kilokalorien)	602 kcal	34 kcal	36 kcal	36 kcal	2 %
Fett	41 g	2,3 g	2,4 g	2,4 g	3 %
davon gesättigte Fettsäuren	30 g	1,7 g	1,8 g	1,8 g	9 %
Kohlenhydrate	54 g	3,1 g	3,2 g	3,2 g	1 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %
Ballaststoffe	1,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	3,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %
Salz	< 0,01 g	0 g	0 g	0 g	<1 %
Natrium	-	< 0,005 g	< 0,005 g	< 0,005 g	

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

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 Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Helle Mehlschwitze mit Reismehl

Beschreibung

Helle Mehlschwitze ohne deklarationspflichtige Allergene in bewährter Monndamin Qualität

- Das ideale Bindemittel für sämige Soßen und cremige Suppen, die glutenfrei, laktosefrei und/oder vegan sein sollen.
- Wie Beurre manié einfach einstreuen, umrühren, kurze Zeit kochen lassen, fertig!
- Auch hervorragend zum Eindicken und Nachbinden von dunklen Suppen, Soßen und Bratenfonds geeignet.
- Bewährte Mondamin Qualität jetzt auch ohne deklarationspflichtige Allergene.
- 30% ergiebiger als klassische Weizenmehl Roux.
- Für sämige Saucen ohne Klumpen.
- Saucenbinder mit neutralem Geschmack.
- Rein pflanzlich – geeignet für vegetarische und vegane Ernährung.
- Bain-Marie stabil

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei
- Glutenfrei
- Laktosefrei

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).

Produkthinweise

Zubereitung

Zubereitung: In die heiße oder kochende Flüssigkeit einrühren. Unter Rühren aufkochen, 2-4 Minuten kochen lassen.

Dosierung

Saucen: ca. 55-70 g pro Liter Flüssigkeit

Suppen: ca. 40-50 g pro Liter Flüssigkeit

Packungsinhalt bindet bis zu 145 Liter Sauce.

Bei der freien Dosierung die höhere Bindekraft als Weizenmehl-Roux¹ berücksichtigen.

Anwendungsmöglichkeiten: Zum Binden von Saucen, Suppen und Bratenfonds.

¹ Pro kg Produkt im Vergleich zu Mondamin Roux

Lagerhinweis

Lagerhinweis: Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

- neutraler Geschmack
- deckende Bindung
- starke Bindekraft
- sofort löslich
- keine Klümpchenbildung
- Bain-Marie-stabil
- lässt sich direkt in die kochende Flüssigkeit einrühren
- cook & chill geeignet

Gebinde- und Logistikkennzeichnungen

Mondamin Roux helle Mehlschwitze mit Reismehl 8kg

Artikelnummer: 79519

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8714100795194	8714100795194	8714100795316
Maße L/H/B in mm	291 x 312 x 291	291 x 312 x 291	1200 x 762 x 800
Volumen in M3	0.026421	0.026421	0.732
Gewicht (brutto) in kg	8.509	8.509	212.198
Gewicht (netto) in kg	8	8	176

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

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)