

Mondamin ROUX Klassische Mehlschwitze hell 10 KG



Mehlschwitze

10 kg

Deine Vorteile im Überblick

- Stabile Bindung – sofort verfügbar
- Einfach zu dosieren und gelingsicher
- Für sämige Saucen ohne Klumpen
- Unterstützt die typische Farbe deiner Saucen

Artikelnummer: 761 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801307617 • Verpackungseinheit EAN: 4007801307617

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
laktosehaltigen
Zutaten I.T.
Rezeptur



Ohne MSG I.T.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne
Konservierungsstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Palmöl.

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	2400 kJ
Energie (Kilokalorien)	580 kcal

Name	100g enthalten
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	30 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	6 g
Salz	< 0,013 g

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

Granulat zum Binden von hellen Saucen und Suppen.

Beschreibung

Klassische Mehlschwitze hell – einfach einrühren!
Saucenbinder für helle Saucen, Suppen, Gemüse, Frikasse und Fisch

- Enthält wie hausgemachte Mehlschwitze hochwertiges Weizenmehl und Fett. Sie ist die ideale Basis für sämige Soßen und cremige Suppen und gibt diesen einen vollmundigen Geschmack.
- Wie Beurre manié einfach einstreuen, umrühren, kurze Zeit kochen lassen, fertig!
- Auch hervorragend zum Eindicken und Nachbinden von hellen Suppen, Soßen und Bratenfonds geeignet.
- Bindemittel zum sofortigen, stabilen Abbinden heller Saucen.
- Frei dosierbar, je nach gewünschter Bindung.
- Für sämige Saucen ohne Klumpen.
- Unterstützt die typische Farbe der Saucen.
- Für optimale Bindekraft.
- Bain-Marie stabil

Besondere Kennzeichen und Kostformen

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

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

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

Produktinweise

Zubereitung

Zubereitung:

In die heiße oder kochende Flüssigkeit einrühren.
Unter Umrühren aufkochen, 1 Minute kochen lassen.

Sofort löslich, bindet klumpenfrei.

Dosierung

Saucen: ca. 80 - 100 g pro Liter Flüssigkeit
Suppen: ca. 60 - 70 g pro Liter Flüssigkeit

Lagerhinweis

Eimer kühl und trocken lagern.

Tipps

- Kann nach Belieben mit Ei, Sahne oder Wein verfeinert werden

- Mit Salz, Gewürzen und Kräutern abschmecken

Gebinde- und Logistikkategorien

Mondamin ROUX Klassische Mehlschwitze hell 1 x 10 KG

Artikelnummer: 761

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801307617	4007801307617	8712566336265
Maße L/H/B in mm	326 x 332 x 326	326 x 332 x 326	1200 x 814 x 800
Volumen in M3	0.035284	0.035284	0.781
Gewicht (brutto) in kg	10.69	10.69	196.04
Gewicht (netto) in kg	10	10	160

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

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)