

Mondamin Roux Klassische Mehlschwitze dunkel 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: 763 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801307631 • Verpackungseinheit EAN: 4007801307631

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
Konservierungsstoffe



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Palmöl, Farbstoff (Ammoniak-Zuckerulör).

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	2400 kJ
Energie (Kilokalorien)	580 kcal
Fett	40 g

Name	100g enthalten
davon gesättigte Fettsäuren	30 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	0,7 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 Saucen und Suppen

Beschreibung

Klassische Mehlschwitze dunkel – einfach einrühren!

- 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 dunklen Suppen, Soßen und Bratenfonds geeignet.
- Bindemittel zum sofortigen, stabilen Abbinden dunkler 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 Konservierungsstoffe
- Enthält Farbstoffe
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

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).

Produktthinweise

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 Sahne, Rotwein, Tomatenmark oder Madeira verfeinert werden
- Mit Salz, Gewürzen und Kräutern abschmecken

Gebinde- und Logistkinformationen

Mondamin Roux Klassische Mehlschwitze dunkel 1 x 10 KG

Artikelnummer: 763

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801307631	4007801307631	8712566336272
Maße L/H/B in mm	326 x 331 x 326	326 x 331 x 326	1200 x 812 x 800
Volumen in M3	0.035177	0.035177	0.78
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"](#)