



## Bio Roux hell

weisse Mehlschwitze, ideal zum Binden von Saucen und Suppen

# Bio



Artikelnummer: 70589  
Packungsart: Eimer  
Verkaufseinheit: 5 kg

### Produktmerkmale

- Granulat
- instant (sehr gute Löslichkeit)
- sehr gute Bindung
- geschmacksneutral

### Kundenvorteile

- einfaches Handling
- Granulat zum Einstreuen
- keine Klümpchenbildung
- aus kontrolliert biologischer Erzeugung

### Zutaten

WEIZENMEHL\*, Palmfett\*

\*= aus kontrolliert biologischer Erzeugung

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Allergene

Glutenhaltiges Getreide

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

### Produkteigenschaften



<sup>1</sup> Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

<sup>3</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

### Dosierung

100 g Produkt 1 l Flüssigkeit

### Zubereitung

Das Granulat in kochende Flüssigkeit einstreuen und unter gelegentlichem Umrühren kochen lassen.  
Empfehlung für 1 Liter Suppe: ca. 70 g  
Empfehlung für 1 Liter Sauce: ca. 100 g



# Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	2173.0 kJ
Kilokalorien	521.0 kcal
Fett	32.7 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	22.2 g
Kohlenhydrate	48.5 g
- davon: Zucker	0.4 g
Eiweiss	6.9 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Eimer
VE	5 kg

## Lagerbedingungen

Trocken lagern (8-25°C). Gebinde stets verschließen.