



Bio Roux dunkel

braune Mehlschwitze zum Binden von dunklen Saucen und Suppen

Bio



Artikelnummer: 94253
Packungsart: Eimer
Verkaufseinheit: 5 kg

Produktmerkmale

- Granulat
- sehr gute Bindung
- geschmacksneutral
- ohne zugesetzten Aromen

Kundenvorteile

- einfaches Handling
- Granulat - zum Einstreuen
- keine Klümpchenbildung

Zutaten

WEIZENMEHL*, Palmfett*, Karamellzucker*

* 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



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

³ 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	2125.0 kJ
Kilokalorien	509.0 kcal
Fett	29.8 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	20.2 g
Kohlenhydrate	52.4 g
- davon: Zucker	7.1 g
Eiweiss	6.5 g
Salz	0.0 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Eimer
VE	5 kg
Lagerbedingungen	
Trocken lagern (8-25°C). Gebinde stets verschließen.	