

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Dunkle Roux
Mehlschwitze

Art.Nr. 50785 10,0 kg Eimer für 100,0 oder 140,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine Mehlschwitze, die sich durch folgende Eigenschaften auszeichnet:

- * einfache Handhabung
- * genau dosierbar
- * neutral in Farbe und Geschmack
- * hervorragende Löslichkeit

Verwendungsmöglichkeiten:

Diese Mehlschwitze ist ein ausgezeichnetes Bindemittel zum Abbinden von Suppen und Saucen, für Gulasch und Fleischsaucen sowie für Ragouts und Geschnetzeltes.

Zubereitung:

Dunkle Roux kurz vor dem Kochen mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren und ca. 2 Minuten unter Umrühren kochen lassen.

Roux	70,0 g	100,0 g	10,0 kg	10,0 kg
Flüssigkeit	1,0 l	1,0 l	140,0 l	100,0 l
verzehrfertige Suppe	1,0 l		140,0 l	
verzehrfertige Soße		1,0 l		100,0 l

Zutaten:

Weizenmehl, Palmfett (teilweise gehärtet), Karamell.

Produkt enthält: Weizen

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, Lf, Hfr, CC

oK ohne Kennzeichnung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff Zulassungs VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn und Geflügel, SR kochsalzreduziert, Lf lactosefrei, Hfr Hefefrei, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
50785	Eimer	1	KG	10,0 kg	100,0 l oder 140,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Granulat
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	2269 kJ
	545 kcal
Fett:	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	5,6 g
Salz	0,10 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

15 Gourmetsuppen

Rezeptur:

20050 vom 10.11.2009