

# SPEZIFIKATION



## VANTASIA® Bechamel

Art-Nr.: 208109

### Produktbeschreibung

VANTASIA® Bechamel ist ein Basisprodukt für alle gewürzten Soßen und für Spezialitäten wie Quiche Lorraine, Lasagne, Speck-, Zwiebel- und Lauchtorten etc. Die Herstellung ist problemlos und zeitsparend. Gewünschte, individuelle Geschmacksnoten sind durch Zugabe von Gewürzen oder anderer geschmackgebender Zutaten zu erzielen.

### Inhaltsbestandteile

Milchserum, E1414 modifizierte Stärke, pflanzliche Fette, Glukosesirup, Speisesalz, Milcheiweiß, E401 Natriumalginat, E450 Diphosphate, Gewürze, E101 Riboflavin, E160a Beta-Carotin

### Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Milchserum, modifizierte Stärke, pflanzliche Fette, Glukosesirup, Speisesalz, Milcheiweiß, Verdickungsmittel E401, Stabilisator E450, Gewürze, Farbstoff E101/E160a, ...

### Dosierung

300 g in 1 Liter heißem oder kaltem Wasser auflösen und rühren (schlagen) bis eine glatte Soße entsteht.

### Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

### Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1814 kJ / 433 kcal
Eiweiß	ca. 5,6 g
Kohlenhydrate	ca. 61,9 g
davon Zucker	ca. 28,1 g
Fett	ca. 18,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 9,3 g
Ballaststoffe	ca. 1,0 g
Natrium	ca. 1,9 g
Salz	ca. 4,8 g

### Empfohlene Lagerbedingungen

Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

### Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

12 Monate in der geschlossenen Originalverpackung.

### Standardverpackungen

1 kg

Druckdatum: 13.04.15 VANTASIA® Bechamel Aktualisiert von: NE Stand: 14.11.13

Das Produkt und die eingesetzte Produktverpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen (zusätzlich BGA-Empfehlungen XVII) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Hinweise für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

# Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 208109

## VANTASIA® Bechamel

Gluten	<input type="text" value="-"/>	Sojaöl	<input type="text" value="-"/>
Weizen	<input type="text" value="-"/>	Rindfleisch	<input type="text" value="-"/>
Roggen	<input type="text" value="-"/>	Rind, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Schalen - Krustentiere	<input type="text" value="-"/>	Schweinefleisch	<input type="text" value="-"/>
Hühnerei	<input type="text" value="-"/>	Schwein, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Fisch	<input type="text" value="-"/>	Geflügelfleisch	<input type="text" value="-"/>
Erdnüsse	<input type="text" value="-"/>	Geflügel, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Sojaweiß/-bestandteile	<input type="text" value="-"/>	Mais	<input type="text" value="-"/>
Milch - Molkenweiß	<input type="text" value="+"/>	Kakao	<input type="text" value="-"/>
Lactose	<input type="text" value="+"/>	Hülsenfrüchte	<input type="text" value="-"/>
Nüsse	<input type="text" value="-"/>	Glutamat (E 621)	<input type="text" value="-"/>
Sellerie/-öl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Koriander	<input type="text" value="-"/>
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Sojalecithin	<input type="text" value="-"/>
Sesam/-öl	<input type="text" value="-"/>	Karotte	<input type="text" value="-"/>
Sulfit (E 220 - E 228)	<input type="text" value="-"/>		
Lupine	<input type="text" value="-"/>		
Weichtiere	<input type="text" value="-"/>	GMO deklarationsfrei	<input type="text" value="+"/>

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren  
**Fettschrift** kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß  
 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**

Erfassung / Änderung: 24.02.04 / 26.08.08  
 Erfassung von / Änderung von: Dr. Jagella / AFEQ

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich ausschließlich auf unsere Rezeptur und entsprechen unserem derzeitigen Erkenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Wir haben ein Allergenmanagement installiert und gemäß der individuellen Erkenntnislage werden die Rohstoffe auf eventuell enthaltene, nicht deklarierte Allergene untersucht. Weitergehende Informationen enthält das VAN HEES Allergenmanagement.