

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: Helle Roux
Mehlschwitze
ArtNr 50784 10 kg Eimer für 100,0 Liter Soße oder 140,0 Liter Suppe



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 hellen Suppen und Soßen, Frikassees und Ragouts; hervorragende Grundlage für Béchamel- und Gratin-Soßen sowie für Gemüsesfonds, die zart sämig abgebunden werden.

Zubereitung:

Flüssigkeit aufkochen, Helle Roux mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren und ca. 2 Minuten unter Umrühren kochen lassen.

Mengentabelle:

Granulat	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).

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 kohlsalzreduziert, Lf lactosefrei, Hfr Hefefrei, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
50784	Eimer	1	KG	10	100,0 l oder 140,0 l

Nährwerte:

**pro 100 g
Granulat**

Durchschnittlich enthalten:

Brennwert	2435 kJ
	586 kcal
Fett:	44,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,1 g
Kohlenhydrate	39,7 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	0,0 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

23 Grundsoßen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur:

20951 vom 10.04.2008