



Kn.Roux Weisse 10kg

Granulat zum Binden von Speisen

Produkt	18499	Erhältliche Einheiten	EI
Nettofüllmenge	10 KG	Marke	Knorr

Produktbeschreibung

Klassisches Bindemittel für alle hellen/weißen Saucen und Suppen in leicht löslicher Form (instant). - Zum sofortigen, stabilen Abbinden heller/weißer Saucen. - Frei dosierbar, je nach gewünschter Bindung. - Für sämige Saucen ohne Klumpen. - Unterstützt die typische Farbe der Saucen. - Saucenbinder, Mehlschwitze, Einbrenn zum Eindicken für optimale Bindekraft - Bain-Marie stabil

Inhaltsstoffe

WEIZENMEHL, Palmöl. Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden enthalten.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan
Vegetarisch

Aufbewahrungshinweis

Eimer nach Gebrauch gut verschliessen - kühl und trocken lagern.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~2.384 kJ (576 kcal)
Kohlenhydrate	~ 48 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	< 0,5 Gramm
Ballaststoffe	~ 1,8 Gramm
Fett	~ 38 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 28 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 6,7 Gramm
Salz	< 0,01 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Granulat zum Binden von Speisen