

Zutaten

Zutaten: Stärke, MILCHZUCKER, Maltodextrin, Reismehl, Stabilisator (Diphosphat), Palmöl, MILCHEIWEISS.

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	1500 kJ
Energie (Kilokalorien)	360 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	83 g
davon Zucker	30 g
Ballaststoffe	0,2 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	2,8 g

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Bindemittel

Beschreibung

Die perfekte Art, helle Soßen zu binden!

Kann direkt in die kochende Flüssigkeit eingestreut werden und bindet nach ca. 1 Minute.

Mit Mondamin Fix-Soßenbinder gebundene Soßen

- sind garantiert ohne Klümpchen
- sind geschmacksneutral und unterstreichen den Eigengeschmack der Gerichte
- haben eine leichte, transparente Bindung
- bilden keine Haut
- eignen sich zum Einfrieren (Gefiertastabil)

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Geeignet für leichte Vollkost
- Alkoholfrei
- Glutenfrei

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Produkthinweise

Zubereitung

Zubereitung:

- Zum Binden MONDAMIN Fix-Saucenbinder hell direkt in die kochende Flüssigkeit einstreuen.
- Dann etwa 1 Minute kochen lassen - fertig.
- Auch zum Nachbinden von Saucen und Suppen bestens geeignet.

Dosierung:

- Frei nach Ihrem Geschmack (Richtmaß ca. 100 g pro Liter Flüssigkeit).

Lagerhinweis

Dose trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

Vielseitig verwendbar zum Binden von:

- Soßen (Kräutersoße, Holländische Soße, helle Fischsoße, Käsesoße)
- Gemüsecremesuppen
- Gemüse (Mischgemüse, Broccoli, Kohlrabi, Spinat, Blumenkohl)

Gebinde- und Logistikinformationen

Mondamin Fix- Saucenbinder hell 6 x 1 KG

Artikelnummer: 770

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801107705	4007801307709	8712566199907
Maße L/H/B in mm	117 x 203 x 132	360 x 210 x 265	1200 x 990 x 800
Volumen in M3	0.003135	0.020034	0.95
Gewicht (brutto) in kg	1.108	6.813	270.268
Gewicht (netto) in kg	1	6	216

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

