

# Mondamin Fix-Saucenbinder dunkel 10 KG



Saucenbinder

10 kg

## Deine Vorteile im Überblick

- Nr. 1 in Deutschen Profiküchen\*\*
- Schnelle, transparente Bindung nach nur 1 Minute
- Bildet keine Haut
- Für alle Prozesse geeignet

Artikelnummer: 775 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801307754 • Verpackungseinheit EAN: 4007801307754

## Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

## Alle Produktinformationen

### Nährwerte und Allergene



Keine  
glutenhaltigen  
Zutaten lt.  
Rezeptur



Fettfrei



Ohne MSG lt.  
Rezeptur



Ohne  
Konservierungsstoffe



Geeignet für leichte  
Vollkost



Alkoholfrei



Glutenfrei

### Zutaten

Zutaten: Stärke, MILCHZUCKER, Maltodextrin, Reismehl, Farbstoff (Ammoniak-Zuckerulör).

### Zutaten mit allergenem Potential

✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1562 kJ	388 kJ	439 kJ	1098 kJ	13 %
Energie (Kilokalorien)	371 kcal	92 kcal	105 kcal	263 kcal	13 %
Fett	< 0,5 g	3,2 g	3,6 g	9 g	13 %

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	1,9 g	2,2 g	5,5 g	28 %
Kohlenhydrate	91 g	13 g	14 g	35 g	13 %
davon Zucker	31 g	7,2 g	8,2 g	21 g	23 %
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	0,6 g	3,1 g	3,5 g	8,8 g	18 %
Salz	< 0,01 g	0,13 g	0,13 g	0,33 g	6 %
Natrium	< 0,005 g	0,05 g	0,05 g	0,13 g	

\* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

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, dunkle Soßen zu binden!

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

### Besondere Kennzeichen und Kostformen

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

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 dunkel direkt in die kochende Flüssigkeit einstreuen.
- Dann etwa 1 Minute kochen lassen - fertig.
- Auch zum Nachbinden von Soßen und Suppen bestens geeignet.

### Lagerhinweis

Eimer trocken und vor Wärme geschützt lagern.

### Tipps

Vielseitig verwendbar zum Binden von:

- Soßen (Bratensoßen, Zwiebelsoße, Burgundersoße, Paprikasoße, Jägersoße, Chinesische Soße süß-sauer)
- Suppen (Gulaschsuppe, Ochsenschwanzsuppe, Jägersuppe)
- Fleisch (Schmorgerichte, Ragouts, Steaks)

### Gebinde- und Logistikinformationen

#### Mondamin Fix-Saucenbinder dunkel 1 x 10 KG

Artikelnummer: 775

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801307754	4007801307754	8712566336289
Maße L/H/B in mm	326 x 332 x 326	326 x 332 x 326	1200 x 814 x 800
Volumen in M3	0.035284	0.035284	0.781
Gewicht (brutto) in kg	10.69	10.69	196.04
Gewicht (netto) in kg	10	10	160

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

© 2021 Unilever Deutschland GmbH - Alle Rechte vorbehalten.

