

Mondamin Fix- Saucenbinder hell 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: 772 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801307723 • Verpackungseinheit EAN: 4007801307723

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten i.t.
Rezeptur



Ohne MSG i.t.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne
Konservierungsstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Geeignet für leichte
Vollkost



Alkoholfrei



Glutenfrei

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

Name	100g enthalten
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!

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).

Produktinweise

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

Eimer trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

Vielseitig verwendbar zum Binden von: Soßen (Kräutersoße, Holländische Soße, helle Fischsoße, Käsesoßen), Gemüsecremesuppen, Gemüse (Mischgemüse, Kohlgemüse, Kohlrabi, Spargel, Spinat)..

Gebinde- und Logistikkennzeichnungen

Mondamin Fix- Saucenbinder hell 10 KG

Artikelnummer: 772

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801307723	4007801307723	8712566336258
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.

