Knorr Fix-Einbrenn Roux 5kg

Produkt	**90059**	Erhältliche Einheiten	**KU**
Nettofüllmenge	**5 KG**	Marke	**Knorr**

Produktbeschreibung

Knorr Roux ist eine helle "Instant-Einbrenn" zum Abbinden und Nachbinden von Speisen. - Bindemittel zum Eindicken heller Suppen und Saucen. - Frei dosierbar, je nach gewünschter Bindung. - Für sämige Bindung ohne Klumpen. - Instantprodukt – kann jederzeit ohne Anrühren eingesetzt werden - 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
Laktosefrei
Vegetarisch

Aufbewahrungshinweis

Trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern. Vor Wärme schützen.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~2.510 kJ (600 kcal)
Kohlenhydrate	~ 51 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	< 0,5 Gramm
Ballaststoffe	~ 1,9 Gramm
Fett	~ 39 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 29 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 7,1 Gramm
Salz	< 0,01 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Granulat zum Binden von hellen Suppen und Saucen

Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen.
Datenblatt, generiert am 15.05.2025, 07:08