

Saucenbinder hell

Artikelnummer:	94430
Packungsart:	Eimer
Verkaufseinheit:	10.00 kg



Zutaten

Modifizierte Stärke, Milchzucker, Maltodextrin, Magermilchpulver, teilweise gehärtetes Palmfett, Stabilisator Diphosphate, Säuerungsmittel Citronensäure, Milcheiweiß.

Allergene

Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang IIIa VO 2003/89/EG aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



¹Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

⁴Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Produkt direkt in die kochende Flüssigkeit einrühren und ca. 1 Minute kochen lassen. Für mehr Sämigkeit einfach nachstreuen und erneut aufkochen lassen.



Nährwertangaben (100 g Basisprodukt)

Brennwert	1609 kj 379 kcal
Fett – davon gesättigte Fettsäuren	1.8 g 1.0 g
Kohlenhydrate – davon Zucker	89.7 g 39.7 g
Eiweiss	1.0 g
Salz	0.0 g

Packungsinformationen

Packungsart	Eimer
Verkaufseinheit	10.00 kg

Lagerbedingungen

Kühl und trocken bei Raumtemperatur (8–25 °C), licht- und frostgeschützt lagern. Gebinde stets gut verschliessen.