igro Artikelpass

Bindemittel

Artikelnummer: 0721410

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 (Gefiertaustabil)

MOFIX FIX HELL 1/4PAL 90x1Kg

Funktionale Bezeichnung: MEHLSCHWITZE

Verkehrsbezeichnung: Bindemittel

Marke: Mondamin | **Inhalt:** 1000 g | **Gebindeinhalt:** 90

Zutaten:

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

Allergene (Codes):

AM – Milch: enthält
ML – Milch / Laktose: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Dose trocken und vor Wärme geschützt lagern.
- **Verwendung/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).

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1500.0 kJ / 360.0 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

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 1.108 kg

Höhe: 204 mm

Tiefe: 117 mm

Breite: 132 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 769

Markeninhaber: UNILEVER PLC

Datenbereitsteller: Unilever Germany Food Solutions

Warengruppe (GPC): BakingCookingMixesShelfStable

Datenstand: 01.09.2026

Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:

Unilever Food Solutions, Unilever Deutschland GmbH

Postfach 570 112, 22771 Hamburg