# igro Artikelpass

## Bindemittel

**Artikelnummer:** 0721430

*Die perfekte Art, dunkle 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 DUNK 1/4PAL 90x1kg

**Funktionale Bezeichnung:** MEHLSCHWITZE

**Verkehrsbezeichnung:** Bindemittel

**Marke:** Mondamin | **Inhalt:** 1000 g | **Gebindeinhalt:** 6

### Zutaten:

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

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

## Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

| Nährstoff | Menge |
|---|---|
| **Energie** | **439.0 kJ / 105.0 kcal** |
| Fett | 3.6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2.2 g |
| Kohlenhydrate | 14 g |
| davon Zucker | 8.2 g |
| Ballaststoffe | 0.5 g |
| Eiweiß | 3.5 g |
| Salz | 0.13 g |

## Abmessungen / Gewichte:

**Bruttogewicht:** 1.108 kg

**Höhe:** 204 mm

**Tiefe:** 117 mm

**Breite:** 132 mm

**Lieferanten-Art.-Nr.:** 774

**Markeninhaber:** UNILEVER PLC

**Datenbereitsteller:** Unilever Germany Food Solutions

**Warengruppe (GPC):** BakingCookingMixesShelfStable

**Datenstand:** 02.07.2026

**Produktbild:** Ansehen

**Inverkehrbringer / Kontakt:**

Unilever Food Solutions, Unilever Deutschland GmbH

Postfach 570 112, 22771 Hamburg