igro Artikelpass

Granulat zum Binden von Saucen und Suppen

Artikelnummer: 0721470

Klassische Mehlschwitze
Klassische Mehlschwitze dunkel – einfach einrühren Saucenbinder für helle Saucen, Suppen, Gemüse, Frikasse und Fisch - Enthält wie hausgemachte Mehlschwitze hochwertiges Weizenmehl und Fett. Sie ist die ideale Basis für sämige Soßen und cremige Suppen und gibt diesen einen vollmundigen Geschmack. - Wie Beurre manié einfach einstreuen, umrühren, kurze Zeit kochen lassen, fertig - Auch hervorragend zum Eindicken und Nachbinden von dunklen Suppen, Soßen und Bratenfonds geeignet.

ROUX DUNK 1/4PAL 90x1kg

Funktionale Bezeichnung: MEHLSCHWITZE

Verkehrsbezeichnung: Granulat zum Binden von Saucen und Suppen

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

Zutaten:

Zutaten: WEIZENMEHL, Palmöl, Farbstoff (Ammoniak-Zuckerkulör).

Allergene (Codes):

AW – Weizen: enthält
UW – Glutenhaltiges Getreide / Weizenbestandteile: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Dose kühl und trocken lagern.
- **Verwendung/Zubereitung:** Zubereitung: In die heiße oder kochende Flüssigkeit einrühren. Unter Umrühren aufkochen, 1 Minute kochen lassen. Sofort löslich, bindet klumpenfrei. Dosierung Saucen: ca. 80 - 100 g pro Liter Flüssigkeit Suppen: ca. 60 - 70 g pro Liter Flüssigkeit

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**2400.0 kJ / 580.0 kcal**
Fett	40 g

davon gesättigte Fettsäuren	30 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	0.7 g
Ballaststoffe	2.5 g
Eiweiß	6 g
Salz	0.013 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 1.115 kg

Höhe: 224 mm

Tiefe: 117 mm

Breite: 132 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 768

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