igro Artikelpass

Pulverförmiges Produkt zum einfachen, klumpenfreien Binden von dunklen Soßen

Artikelnummer: 0723170

Cuisine Noblesse
CN Soßenbinder dunkel 10kg Eimer

Funktionale Bezeichnung: Nährmittel

Verkehrsbezeichnung: Pulverförmiges Produkt zum einfachen, klumpenfreien Binden von dunklen Soßen

Marke: Cuisine Noblesse | **Inhalt:** 10000 g

Zutaten:

Zutaten: Speisestärke, Maltodextrin (MAIS), MILCHzucker, GERSTENmalzextrakt, Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Sesam und Lupine enthalten

Allergenhinweis:

Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Sesam und Lupine enthalten

Allergene (Codes):

AE – Ei: kann enthalten
AS – Sesam: kann enthalten
AW – Weizen: enthält
AY – Soja: kann enthalten
GB – Gerste: enthält
ML – Milch / Laktose: enthält
NL – Lupine: kann enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Trocken lagern und vor Wärme schützen. Mindestens haltbar bis: siehe Aufkleber auf dem Deckel.
- **Verwendung/Zubereitung:** Soßenbinder unter Rühren direkt in die kochende Flüssigkeit einstreuen. Für 1/4 Liter ca. 3 Esslöffel (25 g) verwenden. Etwa 1-2 Minuten kochen lassen. Falls die Soße sämiger gewünscht wird, einfach Soßenbinder in beliebige Menge nachstreuen und nochmals

aufkochen. Soße dickt etwas nach.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1498.0 kJ / 353.0 kcal**
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	87 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	0.01 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 10310 g

Höhe: 230 mm

Tiefe: 230 mm

Breite: 230 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 330042

Markeninhaber: Intergast GV-Service GmbH

Datenbereitsteller: Frießinger Mühle GmbH

Warengruppe (GPC): CerealsProductsNotReadyToEatShelfStable

Datenstand: 12.09.2023

Inverkehrbringer / Kontakt:

INTERGAST GV-SERVICE GMBH

Postfach 2408, D-77614 Offenburg