

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Mondamin Fix- Saucenbinder hell 1 kg
Verkehrsbezeichnung	: Bindemittel
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller	: Unilever Germany Food Solutions
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: Mondamin
GTIN	: 4007801107705
LAN	: 769
Höhe	: 204 mm
Breite	: 132 mm
Tiefe	: 117 mm
Nettogewicht	: 1 kg
Bruttogewicht	: 1,108 kg
Füllmenge	: 1000 g

Zutaten

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

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Milchzucker (Laktose)	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1500 kJ
Energie [kcal]	: ca. 360 kcal
Fett	: ca. 2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 1,5 g
Kohlenhydrate	: ca. 83,0 g
davon Zucker	: ca. 30,0 g
Ballaststoffe	: ca. 0,2 g
Eiweiß	: ca. 0,8 g
Salz	: ca. 2,8 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 300

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).

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 24.01.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.