

Produkt

Artikelbezeichnung	: Mondamin Fix- Saucenbinder dunkel 1 x 10 kg
Verkehrsbezeichnung	: Bindemittel
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller	: Unilever Germany Food Solutions
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: Mondamin
GTIN	: 4007801307754
LAN	: 775
Höhe	: 332 mm
Breite	: 326 mm
Tiefe	: 326 mm
Nettogewicht	: 10 kg
Bruttogewicht	: 10,69 kg
Füllmenge	: 10000 g

Zutaten

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

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Milchzucker (Laktose)	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1562 kJ
Energie [kcal]	: ca. 371 kcal
Fett	: < 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	: < 0,1 g
Kohlenhydrate	: ca. 91,0 g
davon Zucker	: ca. 31,0 g
Ballaststoffe	: < 0,5 g
Eiweiß	: ca. 0,6 g
Salz	: < 0,01 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 300

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.

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 17.12.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.