

Mondamin Fix- Saucenbinder dunkel 1 x 10 kg



Saucenbinder

10 kg

Bestelle überall, jederzeit

Sichere dir Prämien über unser Treueprogramm

Erhalte rund um die Uhr Unterstützung

Deine Vorteile im Überblick

- Schnelle, transparente Bindung nach nur 1 Minute
- Bildet keine Haut
- Für alle Prozesse geeignet
- Kann in kalte und heiße Flüssigkeit eingerührt werden

Artikelnummer: 775 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801307754 • Verpackungseinheit EAN: 4007801307754

Hast du Fragen zur Bestellung ?  +49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Alkoholfrei



Fettfrei



Geeignet für leichte Vollkost



Glutenfrei



Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur



Ohne Konservierungsstoffe



Ohne MSG lt. Rezeptur

Zutaten

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

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1562 kJ	388 kJ	439 kJ	1098 kJ	13 %
Energie (Kilokalorien)	371 kcal	92 kcal	105 kcal	263 kcal	13 %
Fett	< 0,5 g	3,2 g	3,6 g	9 g	13 %
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	1,9 g	2,2 g	5,5 g	28 %
Kohlenhydrate	91 g	13 g	14 g	35 g	13 %
davon Zucker	31 g	7,2 g	8,2 g	21 g	23 %
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	0,6 g	3,1 g	3,5 g	8,8 g	18 %
Salz	< 0,01 g	0,13 g	0,13 g	0,33 g	6 %

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Bindemittel

Beschreibung

Die perfekte Art, dunkle Soßen zu binden!

Kann direkt in die kochende Flüssigkeit eingestreut werden und bindet nach ca. 1 Minute.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- alkoholfrei
- Enthält Farbstoffe
- Fettfrei
- Geeignet für leichte Vollkost
- Glutenfrei
- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne MSG lt. Rezeptur

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Produktinweise

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.

Lagerhinweis

Eimer trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

Vielseitig verwendbar zum Binden von:

- Soßen (Bratensoßen, Zwiebelsoße, Burgundersoße, Paprikasoße, Jägersoße, Chinesische Soße süß-sauer)
- Suppen (Gulaschsuppe, Ochenschwanzsuppe, Jägersuppe)
- Fleisch (Schmorgerichte, Ragouts, Steaks)

Gebinde- und Logistikinformationen

Mondamin Fix- Saucenbinder dunkel 1 x 10 kg

Artikelnummer: 775

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801307754	4007801307754	8712566336289
Maße L/H/B in mm	326 x 332 x 326	326 x 332 x 326	1200 x 814 x 800
Volumen in M3	0.035284	0.035284	0.781
Gewicht (brutto) in kg	10.69	10.69	196.04
Gewicht (netto) in kg	10	10	160

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

