

Bindemittel Cook & Chill

Art.Nr. **1031019**
 Versandeinheit 1 Eimer à 8 kg
 Gebindeeinheit Eimer
 Einzeleinheit Eimer



MHD 24 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert 1.612 kJ / 380 kcal
 Fett < 1 g
 davon gesättigte Fettsäuren 0 g
 Kohlenhydrate 93 g
 davon Zucker 0 g
 Eiweiß < 0,5 g
 Salz 0,25 g













Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
 nach §5 LMZDV



kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.

Kostformeinungung

-  Angepasste Vollkost
-  Glutenfrei
-  Natriumarm
-  Vegan
-  Ovo-lacto-vegetabil
-  Hochkalorisch
-  Lactosefrei
-  Hefefrei
-  Palmölfrei
-  Dysphagie

Zutaten

Modifizierte Kartoffelstärke

Zubereitungsanleitung

Zum Binden von Suppen, Saucen und Gemüsezubereitungen. Zum Andicken von Dips, Cremes, Milchprodukten und zur Herstellung von Milchreis auf kaltem Weg.

Zubereitung - kalt:

Bindemittel langsam unter Rühren in die kalte Flüssigkeit streuen, 1 Minute gut durchrühren, 1 - 2 Minuten quellen lassen. Danach nochmals durchrühren (dann hat sich die Bindung voll entwickelt).

Zubereitung - heiß:

Bindemittel langsam unter Rühren in die heiße, nicht kochende Flüssigkeit (max. 70°C) streuen und unter Rühren aufkochen.

Empfehlung: Bei der Zubereitung größerer Mengen mit einem Rührgerät arbeiten.

Dosierung: für Suppen 20 - 25 g/l
 für Milch 40 - 45 g/l
 für Soßen 45 - 60 g/l