DNG Farmland Food Service

Produktinformation

Bindemittel Cook & Chill

Art.Nr.	**1031020**
Versandeinheit	1 Sack à 10 kg
Gebindeeinheit	Sack
Einzeleinheit	Sack
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 nach §5 LMZDV	keine
kennzeichnungspflichtige Allergene	**Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**

Kostformeignung

- 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

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Verpackung. | Stand: 04.03.2024 16:59:22

Deutsche Nährmittel Gesellschaft
Farmland Food Service KG
Brücknerstr. 1
96146 Altendorf

Tel +49 9545 9221 50
Fax +49 9545 9221 69
E-Mail info@dng-farmland.de
www.dng-farmland.de