

Roux hell - Klassische Mehlschwitze

Art.Nr. **31020**
 Versandeinheit 1 Eimer à 12,5 kg
 Gebindeeinheit Eimer
 Einzeleinheit Eimer

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert 2.507 kJ / 604 kcal
 Fett 47 g
 davon gesättigte Fettsäuren 27 g
 Kohlenhydrate 39 g
 davon Zucker < 0,5 g
 Eiweiß 5,5 g
 Salz 0 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen).**



Kostformgebung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Weizenmehl, Palmfett teilweise gehärtet.

Zubereitungsanleitung

Für einen Liter helle Mehlschwitze:
 70-100 g Granulat für 1 Liter Soße, 50-70 g Granulat für 1 Liter Suppe in die kochende Flüssigkeit einrühren. Ca. 1 Minute kochen lassen und dabei gelegentlich umrühren.