

Roux dunkel - Klassische Mehlschwitze

Art.Nr. **31031**
 Versandeinheit 1 Fass à 30 kg
 Gebindeeinheit Fass
 Einzeleinheit Fass



MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	2.463 kJ / 593 kcal
Fett	45 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	2,3 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	0 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Farbstoff

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



Kostformgebung

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost | <input type="checkbox"/> Hochkalorisch |
| <input type="checkbox"/> Glutenfrei | <input type="checkbox"/> Lactosefrei |
| <input type="checkbox"/> Natriumarm | <input type="checkbox"/> Hefefrei |
| <input type="checkbox"/> Vegan | <input type="checkbox"/> Palmölfrei |
| <input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil | <input type="checkbox"/> Dysphagie |

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Weizenmehl, Palmfett teilweise gehärtet, Farbstoff (Ammoniak-Zuckerulör).

Zubereitungsanleitung

Für einen Liter dunkle 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.