

## Roux dunkel - Klassische Mehlschwitze

Art.Nr. **31032**  
 Versandeinheit 1 Sack à 12,5 kg  
 Gebindeeinheit Sack  
 Einzeleinheit Sack

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 mit Farbstoff  
 nach §5 LMZDV

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



### Kostformeinigung

- |  |  |
|--|--|
| <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.