

## Roux dunkel - Klassische Mehlschwitze

Art.Nr. **31033**  
 Versandeinheit 1 Eimer à 12,5 kg  
 Gebindeeinheit Eimer  
 Einzeleinheit Eimer

MHD 18 Monate

### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	2.456 kJ / 591 kcal
Fett	44 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	0 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

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, Karamellzucker (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker).

### 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.