

KNORR Braune Roux 1 kg



Artikelnummer 7426
EAN Code DU 9000275742606
Verpackung 6 x 1 kg



Eigenschaften

Klassisches Bindemittel für alle braunen Saucen in leicht löslicher Form (instant).

Zubereitung

- Masse in die heiße/kochende Flüssigkeit einrühren, ca. 1 min. weiterkochen - fertig.
- Wird mehr Bindung gewünscht, nach Belieben nachstreuen, umrühren und kurz weiterkochen lassen.
- Eventuell beim Einstreuen auftretende Klümpchen lösen sich nach kurzem Kochen von selbst auf.

Zutaten

Weizenmehl, pflanzliches Fett, Farbstoff E 150c.

Produktvorteile

- Kräftige Farbgebung - kein Aufhellen dunkler Saucen
- Problemlose Anwendung - frei dosierbar
- Kein Anrühren erforderlich: Instantprodukt

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	2.359,00 kJ

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

Brennwerte kcal	569,00 kcal
Eiweiß	6,00 g
Kohlenhydrate	45,00 g
Fett	40,00 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.