

KNORR Kaltquellendes Bindemittel



Artikelnummer 7436
EAN Code DU 4007801304678
Verpackung 4 kg



Eigenschaften

KNORR kaltquellendes Bindemittel - universell einsetzbar!

Zubereitung

- Kalte Zubereitung

Produkt in die zu bindende Flüssigkeit streuen und gut durchrühren. Nach 3 Minuten hat sich die Bindung entwickelt. Zum Abbinden mit etwas Flüssigkeit anrühren und in die Speise einführen.

- Heiße Zubereitung

Produkt direkt in kochendes Gericht (max 5 Liter) streuen. Frü größere Mengen mit etwas Flüssigkeit anrühren und die Mischung in das kochende Gericht geben. 1 min kochen lassen.

Zutaten

Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Stärke, Verdickungsmittel Guarkernmehl, pflanzliches Öl, Gewürzextrakt.

Ergiebigkeit

1 kg ergibt ca. 16 Liter Sauce

Produktvorteile

- neutraler Geschmack
- ideal für Kaltanwendung UND Heißenwendung
- hohe Ergiebigkeit

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

- hält den Salat in der Marinade länger frisch (auch nach 2 h ist der Salat appetitlich!)
- ideal bei Schluckbeschwerden (wird in Krankenhäusern und Altersheimen daher auch gerne in den Tee gerührt)
- auch für süße Anwendungen und Fruchtsalate hervorragend geeignet
- Gefriertastabil und regenerierbar

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