



# Produktdaten



## Profi Binder 10kg/Sack Nestle 12343938

Artikelnummer: 107595

Bindemittel zur unkomplizierten Anwendung. Flocken gleichmäßig in die warme (nicht kochende) Flüssigkeit einrühren und kochen, bis sich die Flocken vollständig aufgelöst haben (mind. 5 Min. kochen lassen)

---

Verkehrsbezeichnung :	Kartoffelstärke
Hersteller :	Nestle Professional GmbH
Marke :	Unbranded
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Anwendung: Flocken gleichmäßig in die warme (nicht kochende) Flüssigkeit einrühren und kochen bis sich die Flocken aufgelöst haben (mindestens 5 Min. kochen lassen) lassen, bei größeren Mengen kann sich die Kochzeit verlängern). Dosierungsempfehlung für 1 Liter:- Suppen 10-20g- Saucen/ Saucenansätze 30-40g- Grützen 30-40g

---

Zutaten :	Kartoffelstärke
Kostform :	Vegetarisch
ernährungsphysiologische Kennzeichen :	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, Ohne deklarationspflichtige Allergene
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	1600 kj / 382 kcal
Fett :	< 1.00 g
davon gesättigte Fettsäuren :	< 0.10 g
Kohlenhydrate :	90 g
davon Zucker :	< 0.10 g
Eiweiß :	0.5 g
Salz :	0.03 g
<hr/>	
Warengruppe :	78 - Bindemittel / 999 - Sonstige
Bruttogewicht :	10.2 kg
Nettogewicht :	10 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	150/508/390 mm
Lieferantenartikelnummer :	12343938
EAN :	7613036172547
Restlaufzeit (Tage) :	79