



Produktdaten



Gustin,feine Speisestärke OE 1-39-201806

Artikelnummer: 072059

Speisestärke Gustin 15kg

Verkehrsbezeichnung :	Speisestärke
Hersteller :	Dr.August Oetker Nahrungsm.KG
Marke :	DR.OETKER
Herkunft :	Frankreich
Zubereitung :	Kochtopf: Grundzubereitung zum Binden von Flüssigkeiten: Die entsprechende Menge Gustin abwiegen, mit einem Teil der jeweiligen kalten Flüssigkeitsmenge glatt rühren. Übrige Flüssigkeit aufkochen, angerührtes Gustin mit einem Schneebesen einrühren und alles unter Rühren nochmals aufkochen. Dosierung: 250 g Gustin auf 10 l Flüssigkeit/Soßen, 200 g Gustin auf 10 l Flüssigkeit/warme Suppe.
Zutaten :	Maisstärke, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.
Kann Spuren enthalten von :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch, Schalenfrüchte, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Glutenhaltiges Getreide (Roggen), Glutenhaltiges Getreide (Gerste), Glutenhaltiges Getreide (Hafer), Glutenhaltiges Getreide (Dinkel), Glutenhaltiges Getreide (Kamut), Schalenfrüchte (Mandeln), Schalenfrüchte (Haselnüsse), Schalenfrüchte (Walnüsse), Schalenfrüchte (Pistazien)

ernährungsphysiologische Kennzeichen :	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Kostformen :	vegan,vegetarisch,
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	1500 kj / 353 kcal
Fett :	0.2 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0.1 g
Kohlenhydrate :	88 g
davon Zucker :	0,0 g
Eiweiß :	0.3 g
Salz :	0.04 g
Warengruppe :	50 - Grundnahrungsmittel / 032 - Stärke
Bruttogewicht :	16 kg
Nettogewicht :	15 kg
Abtropfgewicht :	0 g
Tiefe/Breite/Höhe :	380/380/371 mm
Lieferantenartikelnummer :	1-39-201806
EAN :	4008241180631
Restlaufzeit (Tage) :	99