Knorr Fix-Einbrenn 250g

Knorr Fix-Einbrenn

Produkt	**001930**	Erhältliche Einheiten	**Kt 16Pk, Pk**
Nettofüllmenge	**250 g**	Marke	**Knorr**

Produktbeschreibung

Knorr Fix - Einbrenn ist ein vielseitiges Produkt für alle Speisen, die sie bisher mit selbstgemachter Einbrenn oder auf andere Art gebunden haben. Knorr Fix - Einbrenn eignet sich auch gut zum Nachbinden von zu schwach gebundenen Suppen, Saucen und Gemüse und ist leicht zu dosieren. Kein Anrühren, kein Anbrennen! Beim Einstreuen kurz umrühren, evtl. auftretende Klümpchen lösen sich nach kurzer Zeit von selbst auf. Für eine vegetarische Ernährung geeignet und ohne Farbstoffe und ohne Konservierungsstoffe. So einfach geht´s: 1. KNORR Fix-Einbrenn in die kochende Flüssigkeit einstreuen. 2. Kurz umrühren und ca. 1 Minute weiterkochen lassen. 3. Wenn mehr Bindung gewünscht wird, nach Belieben nachstreuen, umrühren und kurz weiterkochen lassen. Menge je nach gewünschter Bindung: Für 1/4 l Sauce: ca. 2 gehäufte Esslöffel, Für 1 l Suppe ca. 4-5 gehäufte Esslöffel.

Inhaltsstoffe

WEIZENMEHL, Palmöl.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide

Aufbewahrungshinweis

Trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern. Vor Wärme schützen.

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~230 kJ (55 kcal)
Kohlenhydrate	~ 46 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0,3 Gramm
Ballaststoffe	~ 3 Gramm
Fett	~ 38 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 28 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 7 Gramm
Salz	< 0,01 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Knorr Fix-Einbrenn