



Professional

Die neue Roux

Optimale Bindung für Suppen, Soßen und mehr



Die perfekte Bindung von Cremesuppen, Soßen, Gulasch oder Geschnetzeltem ist in der täglichen Küchenpraxis ein Muss. Dr. Oetker Professional hat seine Roux durch aufwändige Optimierung in allen Belangen verbessert. Schnellere Bindung und Löslichkeit vermeiden eine Überdosierung, die stärkere Bindung senkt die Kosten. Alle Rezepturen werden ohne gehärtete Fette produziert, enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (gem. §9 ZZuIV) und sind für die vegane und vegetarische (ovo-lacto-vegetabil) Ernährung geeignet. So wird Kochen zum Genuss.

Für einen glänzenden Auftritt - Teller für Teller



Perfekte Bindung mit
hoher Deckkraft:
Roux rot



Vorteile

Die optimierte Roux

- + Alle Roux-Produkte ohne gehärtete Fette
- + Alle Roux-Produkte ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. §9 ZZuLV
- + Verbesserte Löslichkeit:
geringerer Zeitaufwand beim Einrühren
- + Schnellere Bindung:
Überdosierung wird vermieden
- + Anhebung der Bindestärke
- + Höhere Deckkraft bei allen Roux-Produkten



Perfekte Grundprodukte
für jede Küche

Roux hell, Roux dunkel, Roux rot

Unsere Roux-Produkte sind die ideale Bindung für viele Gerichte: Cremesuppen, Aufläufe, Pfannengerichte, Ragout, Gulasch oder Geschnitzeltes. Sie unterstützen den cremigen, sämigen Charakter von Soßen und Suppen und sorgen bei Gemüsegerichten und -beilagen für einen appetitlichen Glanz.



Roux hell
30 kg Fass Art.-Nr. 1-39-259011
10 kg Eimer Art.-Nr. 1-39-259008
4 x 0,7 kg Dose Art.-Nr. 1-39-259014

Helle Mehlschwitze. Eignet sich hervorragend zum Binden von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüfefonds sowie zur Herstellung von Soßen, Frikassee, Ragout fin und Suppen auf Mehlbasis.

Roux dunkel
30 kg Fass Art.-Nr. 1-39-259010
10 kg Eimer Art.-Nr. 1-39-259012
4 x 0,7 kg Dose Art.-Nr. 1-39-259013

Dunkle Mehlschwitze. Hervorragend geeignet zum Binden von Fleisch-, Geflügel- und Wildfonds sowie zur Herstellung von dunklen Soßen, Ragouts und Suppen auf Mehlbasis.

Roux rot
10 kg Eimer Art.-Nr. 1-39-259009

Rote Mehlschwitze. Eignet sich hervorragend zum Binden von mediterranen Gemüsesuppen oder -zubereitungen, Tomaten- und Paprikazubereitungen, Gemüfefonds sowie zur Herstellung von Soßen, Gulasch, Schmorgerichten sowie Krusten- und Schalentierzubereitungen.

Weitere Bindemittel

Speisestärke Gustin
15 kg Eimer Art.-Nr. 1-39-201806
4 x 2,5 kg FS Art.-Nr. 1-39-201804

Für Soßen mit glasiger Bindung (z.B. Schweinebratensoße), sowie Fruchtsoußen, Fruchtgrützen und Milchsuppen.

Bindemittel Cook & Chill, kaltquellend
8 kg Eimer Art.-Nr. 1-39-205850

Speziell für die warme und kalte Anwendung im Cook & Chill- oder Regenerierverfahren.

Pflanzliches Bindemittel
4 x 0,9 kg Dose Art.-Nr. 1-39-204847

Für die heiße und kalte Anwendung. Pflanzliche Bindung durch Guarkernmehl.

Bindemittel richtig einsetzen

Heiße Anwendung

- ✓ Roux
- ✓ Speisestärke Gustin
- ✓ Pflanzliches Bindemittel

Kalte Anwendung

- ✓ Pflanzliches Bindemittel
- ✓ Bindemittel Cook & Chill, kaltquellend

Hohe Deckkraft

- ✓ Roux

Transparente Bindung

- ✓ Speisestärke Gustin
- ✓ Pflanzliches Bindemittel
- ✓ Bindemittel Cook & Chill, kaltquellend

Kalorienreduziert

- ✓ Pflanzliches Bindemittel



Alle Bindemittel sind für die vegane und vegetarische Ernährung geeignet!

Art.-Nr.	EAN-Nr. BE	Artikel	Produkt-eigenschaften	Bestelleinheit, Dosierung	Nährwerte je 100 g:	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung	
					Energie	Fett						
1-39-259008	4006733002188	Roux hell		10 kg Eimer, 70-100 g/l	2301 kJ/ 552 kcal	36,0 g	24,0 g	49,0 g	0,2 g	6,8 g	0,0 g	8/Lage, 24/Palette
1-39-259011	4006733002218	Roux hell		30 kg Fass, 70-100 g/l	2301 kJ/ 552 kcal	36,0 g	24,0 g	49,0 g	0,2 g	6,8 g	0,0 g	5/Lage, 10/Palette
1-39-259014	4006733002287	Roux hell		4 x 0,7 kg Dose, 70-100 g/l	2301 kJ/ 552 kcal	36,0 g	24,0 g	49,0 g	0,2 g	6,8 g	0,0 g	11/Lage, 77/Palette
1-39-259010	4006733002201	Roux dunkel		30 kg Fass, 70-100 g/l	2193 kJ/ 526 kcal	32,0 g	21,0 g	53,0 g	2,8 g	6,2 g	0,0 g	5/Lage, 10/Palette
1-39-259012	4006733002225	Roux dunkel		10 kg Eimer, 70-100 g/l	2193 kJ/ 526 kcal	32,0 g	21,0 g	53,0 g	2,8 g	6,2 g	0,0 g	8/Lage, 24/Palette
1-39-259013	4006733002249	Roux dunkel		4 x 0,7 kg Dose, 70-100 g/l	2193 kJ/ 526 kcal	32,0 g	21,0 g	53,0 g	2,8 g	6,2 g	0,0 g	11/Lage, 77/Palette
1-39-259009	4006733002195	Roux rot		10 kg Eimer, 70-100 g/l	2272 kJ/ 545 kcal	35,0 g	22,0 g	50,0 g	0,2 g	6,9 g	0,0 g	8/Lage, 24/Palette
1-39-201804	4008241180433	Speisestärke Gustin		4 x 2,5 kg FS, 200-250 g/10 l	1497 kJ/ 352 kcal	0,3 g	0,0 g	87,0 g	0,0 g	0,4 g	0,1 g	10/Lage, 50/Palette
1-39-201806	4008241180631	Speisestärke Gustin		15 kg Eimer, 200-250 g/10 l	1505 kJ/ 354 kcal	0,1 g	0,1 g	88,0 g	0,0 g	0,3 g	0,0 g	6/Lage, 18/Palette
1-39-205850	4008241585023	Bindemittel Cook & Chill, kaltquellend		8 kg Eimer, 20-60 g/l	1590 kJ/ 374 kcal	0,1 g	0,1 g	93,0 g	0,0 g	0,3 g	0,0 g	8/Lage, 24/Palette
1-39-204847	4008241484722	Pflanzliches Bindemittel		4 x 0,9 kg Dose, 4-18 g/l	813 kJ/ 201 kcal	0,8 g	0,1 g	3,0 g	3,0 g	4,0 g	0,0 g	11/Lage, 77/Palette

ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
 ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
 regenerierfertig

leichte Vollkost
 ohne glutenhaltige Zutaten***
 ohne laktosehaltige Zutaten***

zur Anreicherung/Bindung
 kalorienreduziert
 vegan

passierte Kost
 weiche Kost

Kennzeichnungspflichtige Allergene (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)):
 glutenhaltiges Getreide

* gem. § 9 ZZuV.
 ** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
 *** Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

