

Preparado para Bechamel SIN GLUTEN

Pdo. Bechamel SG 36098

Información del producto

Preparado para la elaboración de una salsa Bechamel sin gluten

Permite acortar los tiempos de elaboración

Aporta sabor, misma textura y apariencia que las bechameles convencionales



Ventajas

- Textura cremosa y suave en caliente
- Textura consistente en frío; facilita su manipulación en las máquinas formadoras
- Elaboración partiendo de roux o mediante cocción directa con el resto de los ingredientes
- Puede incluir un conservador en la fórmula para prolongar la vida comercial del producto
- SIN Alérgenos
- SIN números E (Etiqueta limpia)

Modo de empleo

Mezclar 200-250 gramos del preparado con 1L de agua y/o leche y el aceite o grasa fundida. Cocer

También puede emplearse partiendo de una roux y añadir el agua / leche posteriormente. Cocer

Composición

Almidón de maíz, harina de arroz, harina de maíz, gelatina (porcino), sal, almidón modificado de maíz, especias.