

# 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.