



Professional

Bindemittel – univerzální zahušťovadlo pro potraviny a nápoje!



Výrobky Dr.Oetker Vám zaručí skvělý výsledek rychle a jednoduše. Receptury jsou připraveny z prvotřídních surovin a vyvinuty tak, aby se Vám výsledek vždy podařil. Vyzkoušejte sami.



Víte, že...

Na jídle máme rádi nejen jeho chuť a vůni, ale taky **konzistenci a texturu**. **Struktura** je důležitým parametrem jídla, který můžeme upravit, vylepšit **zahušťovadly** – látkami, které v důsledku určitých **reakcí** mění hustotu jídla a stabilizují emulze. Většina kuchařů myslí při zahušťování na techniku, recept a vizuální efekt, jen málokdo však zkoumá, jak zahušťovadlo reaguje na konkrétní surovinu a co provede s chutí jídla. **Bindemittel Plus zahušťovadlo** zaujme zejména chuťovou neutralitou, je bez chuti a vůně, a proto jeho použití pouze upraví konzistenci jídla tak, aby jednotlivé porce byly na první pohled lákavé a vizuálně přitažlivé.



Vzhled a chuť: přirozené a příjemné!



Bindemittel Plus zahušťovadlo

Výhody pro pracovníky provozovny

- ✓ modifikovaný bramborový škrob vhodný pro individuální zahuštění tekutin a potravin
- ✓ obsahuje 92 % využitelných sacharidů
- ✓ neobsahuje tuk, a proto je vhodné pro různé druhy diet
- ✓ přirozeně bezlepková surovina
- ✓ neutrální chuť a jeho použití nezmění chuť jídla ani nápojů
- ✓ zahuštěný pokrm je možné šokově zchladit nebo zmrazit a následně regenerovat
- ✓ univerzální použití v teplé a studené kuchyni
- ✓ jednoduchá příprava a snadné dávkování
- ✓ snadno rozpustné a nehrudkuje
- ✓ stáním dále nehoustne
- ✓ ze zahuštěných jídel a nápojů se při stání neodděluje voda
- ✓ zahuštěná jídla při šokovém zmrazení a následné regeneraci nemění svou konzistenci
- ✓ pro studené a teplé pokrmy, citrusové šťávy a ovocné koktejly a to vše bez nutnosti převařit – zahušťuje za studena
- ✓ pro přípravu ovocných pyré a ovocných přesnídávek
- ✓ pro zahuštění studených ovocných a zeleninových omáček, dipů a toppingů, bílých a hnědých omáček a masových šťáv
- ✓ pro zahuštění studených a teplých sladkých, smetanových omáček – například vanilková nebo čokoládová omáčka k závinu
- ✓ operativní (krizové) zahuštění všech pokrmů krátce před výdejem, pokrm nemusí přejít varem
- ✓ při přípravě tvarohových pomazánek nám umožní snížit, nebo úplně vynechat, máslo nebo pomazánkové máslo a tím zvýšit příjem nutričně preferovanějších bílkovin
- ✓ při zahuštění tvarohových náplní na sladké koláče, tvarohové buchty a pirohy slouží jako termo stabilizátor tvarohu
- ✓ při zahuštění jednodruhových marmelád, džemů a povidel slouží jako termostabilizátor a zabraňuje vytékání ovocné náplně například z lineckých koláčů, šátečků nebo rohlíčků připravovaných z kynutých, listových nebo křehkých těst

Číslo výrobku	Název výrobku	Hmotnost	ks/ktn	EAN kusu	EAN kartonu
1-39-262000	Bindemittel Plus zahušťovadlo	400 g	6 x 400 g	4006733015201	4006733015218