



Frittura di Pesce

Farina tostata con aggiunta di ingredienti selezionati.



1

La nostra selezione

Farina di grano tenero tipo "00" a grana grossa e pangrattato senza crosta sono gli ingredienti principali di Fritture di Pesce. La farina è realizzata con grani selezionati per il profilo aromatico, il gusto, il sapore e il colore. Viene macinata a grana grossa per donare alla panatura una croccantezza, un gusto unico e un ridotto assorbimento di olio in fase di cottura. Il pangrattato senza crosta rende il fritto croccante fuori, morbido dentro e perfettamente panato.

3

La Combinazione

L'equilibrio armonico della farina a grana grossa e del pangrattato solo dal cuore del pane rendono Fritture di Pesce Le Farine Magiche un prodotto unico. Ogni ingrediente è stato perfettamente dosato per garantirti un fritto croccante, asciutto, dorato e gonfio.

2

Tostatura specifica

La farina a grana grossa viene sottoposta ad essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 250 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", pangrattato (farina di frumento, olio vegetale, sale, lievito), estratto di lievito.

Dimensione busta (cm): L 8 x P 6 x H 20 | Codice Ean: 8009355002457 | Iva: 10% | Quantità per ct.: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

Dimensione ct. (cm): L 10 x P 38 x H 23