"NoProtein" TEMPURA V1

Categoria : TEMPURA

Pubblicato da Achille in 12-9-2024

Â Â **"NoProtein" TEMPURA V1Preparato per Pastelle Gluten Free**Â *Codice prodotto:*Â **2091 e sue declinazioni***Dose di impiego:*Â **Mix completo al 100 %.***Caratteristiche:*Â **â€œNoProteinâ€• Tempura, Ã¨ un preparato per la produzione di pastelle gluten free in generale. La sua peculiare composizione permette una perfetta aderenza della pastella al prodotto anche nelle situazioni piÃ¹ difficili (umiditÃ irregolare, elevate temperature), facendo cosÃ¬ da â€˜fondoâ€™ per eventuale panatura.Â Il prodotto rimane croccante a lungo anche con prodotti (come le verdure) ad elevato tenore di umiditÃ .***Utilizzo:***â€œNoProteinâ€• Tempura puÃ² essere utilizzato nella preparazione di pastelle per frittura con panatura.Â** *ConservabilitÃ :* Â **24 mesi dalla data di produzione.***Imballo:*Â **Sacco carta da kg. 15.**