

CRISP FRYING

Categoria : TEMPURA

Pubblicato da Achille in 28-6-2019

Â CRISP FRYINGPreparato per impanature e pastelleÂ Codice prodotto: 3500Dose di impiego: preparato completo al 100 %Caratteristiche:Â CRISP FRYING Ã" un preparato per la produzione di pastelle in generale.La sua peculiare composizione permette una perfetta aderenza della pastella al prodotto anche nelle situazioni piÃ¹ difficili (umiditÃ irregolare, elevate temperature, ecc.), facendo da "fondo" per eventuale panatura.Il prodotto rimane croccante a lungo anche con prodotti, come le verdure, ad elevato tenore di umiditÃ .Utilizzo:Â CRISP FRYING puÃ² essere utilizzato tal quale nella preparazione di pastelle per frittura con o senza panatura.ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.Imballo: Sacco o secchiello da kg. 25, 15, 10, 5, 1.