



Fritture di Pesce

Dalla ricerca e innovazione costante del Gruppo Lo Conte nasce **Frittura di Pesce** la farina creata per rendere facilissimo e veloce il compito di realizzare una frittura di pesce perfetta.

Qual è la Magia?

Aderisce perfettamente al cibo grazie a una particolare lavorazione della nostra farina, che crea una granulometria particolare e varia, per legarsi a tutti i tipi di pesce. **Fritture di pesce** super croccanti, come al ristorante. La nostra farina è ideata per raggiungere il giusto equilibrio tra la croccantezza della crosta e la morbidezza del pesce, per un fritto che non si secca.

Le farine non sono tutte uguali...

Con **farina Tipo 1** per un tocco di sapore in più alle tue fritture di pesce.

Semola di riso per avere la massima croccantezza e aderenza al pesce in cottura.

Ideale per:

Frittura di pesce



Qualità per natura

Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 250 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero Tipo 1 (70%), farina di riso, uova intere in polvere, sale.

Dimensione busta (cm): L 8.0 x P 4.0 x H 18.0 | Codice Ean: 8009355002457 | Iva: 10% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96 | H pallet: 107

Dimensione ct. (cm): L 9.5 x P 28.0 x H 21