



I Fritti Misti

Mix per Fritture Giapponesi Tempura

Questa Farina ... È Fatta bene

Abbiamo selezionato le migliori **farine 100% di origine italiana** per realizzare l'**originale tempura giapponese** leggera, delicata e asciutta.

Per far bene ...

Il **giusto equilibrio** tra farine e amidi, consente di realizzare **fritti più leggeri**, con una patina sottile e **dorata, super croccante e asciutta** fuori e **tenera** dentro. Gli aromi naturali come la **curcuma**, presenti nel mix donano un **gusto più intenso** e garantiscono **un fritto più dorato, per risultati straordinari come al ristorante**.

Ideale per ...

Pesce e verdure



Con Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 350 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "1", amido di frumento, semola rimacinata di grano duro, farina di riso, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio - pirofosfato di sodio, aromi naturali, curcuma.

Dimensione busta (cm): L 8.0 x P 5.0 x H 21.5 | Codice Ean: 8009355002372 | Iva: 10% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

H pallet (cm): 112.5 | Dimensione ct. (cm): L 19.0 x P 41.5 x H 19.5

www.lefarinemagiche.it