



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