



Fritture Giapponesi

Farina tostata con aggiunta di ingredienti selezionati.



1

La nostra selezione

Farina di grano tenero, semola, farina di riso, curcuma e agenti lievitati sono gli ingredienti principali di Fritture Giapponesi Le Farine Magiche. La farina è realizzata con i migliori grani, selezionati, oltre che per la forza, per il profilo aromatico, il gusto, il sapore e il colore. La semola di riso rende il fritto croccante e poco unto. La curcuma dona una maggiore doratura. Il lievito a base di estratto da chicchi di uva, un ingrediente 100% naturale, rende i fritti gonfi e allo stesso tempo morbidi.

3

La Combinazione

L'equilibrio armonico della farina tostata, del riso, della curcuma e del lievito rendono Fritture Giapponesi Le Farine Magiche un prodotto unico. Ogni ingrediente è stato perfettamente dosato per garantirti una frittura croccante, asciutta, dorata e gonfia.



2

Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta ad essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 350 g

Scadenza (TMC): 24 mesi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", amido di frumento, pangrattato (farina di frumento, olio vegetale, sale, lievito), semola rimacinata di grano duro, farina di riso, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, aromi naturali, curcuma.

Dimensione busta (cm): L 8 x P 5 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

Dimensione ct. (cm): L 19 x P 41,5 x H 19,5

H pallet. (cm): 112,5