



I Fritti Misti

## Farina per Infarinare e friggere

### Questa Farina ... È Fatta bene

Un mix di farine, amidi e germe di grano che avvolge il **fritto gonfiandolo** e rendendolo **croccante, asciutto e dorato**. Questi ingredienti in cottura donano un profumo ed un sapore straordinario

### Per far bene ...

La **farina poco raffinata** e il **germe di grano** hanno più **fibre e minerali**, la farina di riso e gli amidi creano una patina croccante che fa **assorbire meno olio**, per **fritti leggeri**. La **curcuma garantisce un fritto più dorato**.

### Ideale per ...

Infarinare e pastellare, tutti i tipi di **verdure, pesce**.



Con Lievito

#### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 300 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "1" (80%), amido di frumento, farina di riso (4%), pasta madre (farina di grano tenero tipo "1"), agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, germe di frumento (2%), curcuma (0,1%).

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 6,5 x H 21,0 | Codice Ean: 8009355002440 | Iva: 10% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96 |

Dimensione ct. (cm): L 23,0 x P 10,0 x H 38,0