



Ficha Comercial

Frumen Air Fryer Horno

DOMÉSTICA

Especificaciones

Granulado heterogéneo, color marrón.

Formatos

Disponibles

Bolsa de 420 g.

Sugerencias de Preparación

Air Fryer: Precalentar la Air Fryer durante 5 minutos a 200°C. Trocear o filetear el alimento a cocinar. Batir un huevo y empanar con Frumen Air Fryer Horno. Colocar el alimento en la bandeja del Air Fryer, añade unas gotas de aceite y cocinar 8 minutos.

Horno: Precalentar el horno a 210°C. Trocear o filetear el alimento a preparar. Batir un huevo y empanar. Colocar las piezas en la bandeja de rejilla e introducir en el horno caliente durante 8 minutos.

Usos



Empanar



Gratinar

Beneficios

Acabado dorado.

Especial para Air Fryer y horno convencional.

Empanados bajos en grasa.

Sin necesidad de freír.

Recetas listas en pocos minutos.



Ficha Comercial

Frumen Air Fryer Horno

DOMÉSTICA

Aplicaciones

Culinarias

Empanado fino y ligero para carne, pescado o verduras.

Perfecto para gratinar platos y obtener una cobertura dorada y deliciosa.

Ingredientes

Harina de trigo, agua, aceite de oliva, maltodextrina, levadura, sal, malta y colorante extracto de pimentón.

Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

Valor Energético	1603 kJ / 380 kcal
Grasas	9,5 g
de las cuales saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	69 g
de los cuales azúcares	1,0 g
Fibra alimentaria	3,4 g
Proteínas	8,1 g
Sal	2,2 g

