



Ficha Comercial

Frumen Especial Carne Picada

DOMÉSTICA

Especificaciones

Mezcla completa de color beige, al que se le ha añadido ajo, cebolla, pimienta y perejil.

Formatos Disponibles

Bolsa de 150 g.

Sugerencias de Preparación

1. Añadir el contenido del sobre en 1,5 kg de carne picada o cuatro cucharadas colmadas por cada 500 g de carne picada.
2. Añadir medio vaso de agua. Se puede añadir un huevo batido para que quede más jugoso.
3. Mezclar bien hasta que quede todo bien ligado y formar una bola de carne homogénea, (para potenciar el sabor, tapar y dejar reposar en frigorífico 30-45 min).
4. Hacer porciones segun el tamaño deseado.
5. Listo para cocinar.

Usos



Incorporar

Beneficios

Hamburguesas y filetes rusos más sabrosos.

Textura jugosa.

Aplicaciones Culinarias

Incorpora la mezcla a tus preparados de carne.

Perfecto para preparar hamburguesas y albóndigas para lograr una textura sabrosa y jugosa.



Ficha Comercial

Frumen Especial Carne Picada

DOMÉSTICA

Ingredientes

Harina de trigo, especias (16,8%) (ajo, cebolla, pimienta, perejil) y sal

Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

Valor Energético	1361 kJ / 321 kcal
Grasas	1,2 g
de las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	66 g
de los cuales azúcares	2,5 g
Fibra alimentaria	4,6 g
Proteínas	9,3 g
Sal	12 g

