



Ficha Comercial

Frumen Casero

DOMÉSTICA

Especificaciones

Granulado homogéneo.

Color moteado tipo casero.

Formatos

Disponibles

Bolsa de 250 g.

Bolsa de 500 g.

Sugerencias de Preparación

Preparar el alimento a rebozar. Batir un huevo y empanar. Freír las piezas en abundante aceite muy caliente.

Usos



Empanar



Incorporar



Espesar



Gratinar

Beneficios

Muy versátil.

Empanado fino y ligero.

Muy baja absorción de grasa, deja el aceite limpio.

Aplicaciones

Culinarias

Empanado fino y ligero para carnes, pescados y verduras. Se recomienda emplear huevo.

Ideal para añadir a salsas o platos para espesar y dar textura.

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



Ficha Comercial

Frumen Casero

DOMÉSTICA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, sal y levadura.

Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

Valor Energético	1574 kJ / 371 kcal
Grasas	1,4 g
de las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	78 g
de los cuales azúcares	2,3 g
Fibra alimentaria	4,0 g
Proteínas	9,7 g
Sal	0,77 g

