



Ficha Comercial

Frumen Con Especias

DOMÉSTICA

Especificaciones

Granulado homogéneo color beige, al que se le ha añadido ajo, cebolla, perejil y pimienta blanca.

Formatos Disponibles

Bolsa de 250 g.

Sugerencias de Preparación

Para obtener unas riquísimas albóndigas o unos filetes rusos, al gusto tradicional con acabado casero, le sugerimos mezclar por cada kilo de carne picada, 200 g de nuestro pan rallado con especias y 200 ml de agua o vino blanco, al gusto.

Usos



Empanar



Incorporar

Beneficios

Sabor intenso.

Empanado fino y ligero.

Preparados mas jugosos.

Con un toque de especias naturales.

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.

Se puede incorporar en hamburguesas y albóndigas.



Ficha Comercial

Frumen Con Especias

DOMÉSTICA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, sal y levadura adicionado con especias (9%) (ajo, cebolla, perejil y pimienta).

Información **nutricional**

Valores medios por 100 g:

Valor Energético	1466 kJ / 346 kcal
Grasas	2,1 g
de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	69 g
de los cuales azúcares	5,1 g
Fibra alimentaria	5,6 g
Proteínas	9,8 g
Sal	4,5 g

