



Ficha Comercial

Frumen Especial Gazpacho y Salmorejo

DOMÉSTICA

Especificaciones

Granulado muy fino, color beige.

Formatos

Disponibles

Bolsa de 330 g.

Sugerencias de Preparación

Gazpacho: añadir 50 g aprox. de pan Especial Gazpacho y Salmorejo por cada kg de tomates en su receta habitual.

Salmorejo: triturar 1 kg de tomates, 1 diente de ajo, 30 g de vinagre, sal, 150 g de pan Especial Gazpacho y Salmorejo y 150 g de aceite de oliva.

Usos



Rebozar



Incorporar



Espesar



Ligar

Beneficios

Versátil.

Pan rústico de hogaza sustitutivo del pan normal.

Empanado fino.

Aplicaciones

Culinarias

Perfecto para incorporar al gazpacho o salmorejo.

Enharinar carnes, pescados especialmente boquerones y sardinas.

Muy útil para incorporar a salsas o platos para espesar, dar textura y ligar.



Ficha Comercial

Frumen Especial Gazpacho y Salmorejo

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

